

IL BORRO

TOSCANA

LAMELLE 2024

IGT TOSCANA

Il Lamelle è stato il primo vino bianco della nostra azienda. Il suolo di matrice metamorfica con ingenti presenze di fossili di conchiglie gli permette di esprimere al meglio tutta la propria freschezza, ottenendo un prodotto che non stanca mai il palato.

Il 2024 è iniziato con un clima mite e secco che è perdurato da gennaio fino a Maggio, quando si è inaugurato un periodo ricco di precipitazioni che è perdurato fino a metà Giugno. In estate si sono registrati picchi di calore che sono stati ben controbilanciati da un autunno più fresco e con diverse piogge. Le uve vendemmiate hanno dato mosti e vini equilibrati, con spiccate note floreali e minerali e grado alcolico più basso.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 13,0 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg e passaggio di una notte in cella frigo a 5°C

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Affinamento: 2 mesi

Produzione: 80.000 bottiglie

Formati: 375 ml | 750 ml

Profilo: un bianco fresco eppure strutturato, che ha nella propria struttura e sapidità i suoi punti di forza.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: sentori di pesca bianca, mela e pera contornati da fiori di limone e biancospino fanno spazio a note di erbe mediterranee e citronella.

Gusto: fresco e bilanciato, con una piacevole nota minerale e sapida e un lungo retrogusto fruttato.

Abbinamenti: ideale per piatti a base di pesce, primi piatti leggeri o formaggi freschi.

