

TENIMENTI
CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI



Chiaro San Fabiano

VINO BIANCO

CHIARO SAN FABIANO

| | |
|--------------------------------|---|
| Denominazione: | Indicazione Geografica Tipica "Bianco di Toscana" |
| Provenienza: | Vigneto di Campaccio |
| Terreno: | Medio impasto, calcareo-sabbioso – esposizione dei vigneti a sud / sud–est. Altitudine: 250 mt. s.l.m. |
| Vitigno: | Chardonnay in uvaggio con Viogner 30%, |
| Vinificazione: | La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la seconda settimana di settembre. I grappoli pigiati vengono lasciati in pressa a macerare per una notte a bassa temperatura (4°C). Il mosto ottenuto, dopo decantazione statica, naturale, subisce la fermentazione a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox. |
| Invecchiamento: | Maturazione sulle fecce fini in vasca inox per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima di essere messo in commercio. |
| Descrizione: | Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumo di frutta fresca con note di pesca e rosa; equilibrato e fresco in bocca. |
| Temperatura di Consumo: | 12° C |



Via di San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo
Tel.: +39 057524566
Fax: +39 0575370368
E-mail: info@fattoriasanfabiano.it



