

Il Calamaio

VIGNETI IN SAN MACARIO - LUCCA



VINI BIANCHI

Soffio

— chardonnay (60%), petit manseng (40%)

Terreno: sabbia, limo, argilla

Vigneto: Esposizione EST

Impianto: 2006

Forma d'allevamento: guyot doppio speronato

Bottiglie prodotte: 1100 circa

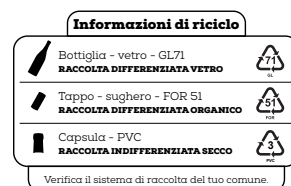
Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato, si presenta con sentori balsamici di eucalipto, salvia e fieno oltre a piccoli fiori di biancospino. In bocca ha grande persistenza e una sapidità che richiama il prossimo bicchiere. Lo svolgimento della malolattica lo rende morbido ed avvolgente.

Il servizio a temperatura di circa 11°C aiuta il vino a mettere in mostra tutte le sue sfaccettature.

Vendemmia: fine Settembre inizio Ottobre, totalmente manuale

Affinamento: solo acciaio

Temperatura di servizio: 11°C



Azienda Agricola "Il Calamaio"

Via di San Macario, Lucca (Italy) | +39 340 850 36 70 | www.ilcalamaiovini.it - info@ilcalamaiovini.it

