



PALAGETTO

LINEA PALAGETTO
**Toscana Bianco IGT
Chardonnay “ARNILU”**



Comune di produzione

San Gimignano

Età dei vigneti

10-15 anni

Altitudine

340 mt s.l.m

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

4000 Ceppi ad ha

Produzione ceppo

1 Kg

Metodo di vendemmia

Manuale in cassette; ulteriore selezione delle uve in cantina

Vinificazione

Arrivate in cantina le uve vengono raffreddate mediante l'utilizzo di ghiaccio secco. Successivamente pressate e spostate in una vasca in acciaio per la decantazione statica del mosto. Dopo 36 ore il mosto viene sfecciato ed aggiunti i lieviti che porteranno a termine la fermentazione alcolica. Terminata la fermentazione il vino viene posto in barriques di rovere francese dove rimarrà per circa 1 anno.

Durata di affinamento in bottiglia

Dopo l'imbottigliamento questo vino rimarrà in bottiglia per almeno un anno prima di essere messo in commercio

Colore

Giallo dorato intenso

Naso

Diretto al naso con tipici sentori di vaniglia e caramello, tipici di vini invecchiati in legno palato ampio, fresco e potente. Pesca gialla, miele d'acacia e pasta di mandorla si fondono con profumi tostati di cereali

Temperatura di servizio ideale

14° C

Abbinamenti

Arnilu può essere abbinato sia ai primi piatti ad esempio un risotto con zafferano e zucchine oppure a secondi piatti di carne bianca come un buon agnello in umido

Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 – 53037 San Gimignano (Siena) Italy
Telefono: 0577 943090 | E-mail: tasting@palagetto.it | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it