


CASA AL VENTO

ALLIARIA

Toscana Bianco I.G.T



Zona di produzione / Production area

Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

450 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Chardonnay e Grillo

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - terza decade di agosto
by hand - third decade of August

Vinificazione/ Vinification

Diraspatura, pressatura e successiva fermentazione con controllo delle temperature a 15°C
De-stemming, pressing and subsequent fermentation with temperature control at 15 ° C



Affinamento/Ageing

8 mesi in acciaio e 2 in bottiglia
8 months in steel oak and then 2 months in a bottle

Gradazione alcolica / Alcohol content

12.5%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

8-10°C



Vino di colore giallo paglierino; al naso si presenta molto complesso con sentori di mela, pera matura e fiori bianchi. E' un vino giovane, secco e con una buona acidità.

Straw-yellow colored wine; the nose is very complex with hints of apple, ripe pear and white flowers. It is a young wine, dry and with a good acidity.

Abbinamento/ Food matching:

Aperitivi, antipasti e pesce.
Aperitifs, appetizers and fish.

Borgo Casa al Vento 53013 GAIOLE IN CHIANTI (SI) Tel: 0577-74 90 68 - Fax: 0577- 74 46 49

www.borgocasaalvento.com - sales@borgocasaalvento.com

Capitale Sociale 1.963.000 Euro - C.C.I.A.A. Siena R.E.A. 121563 Codice Fiscale e Partita Iva 07329110154
SDI W7VJK9