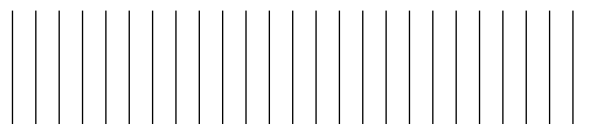


Zio Carlo

Chardonnay Costa Etrusco Romana Indicazione Geografica Tipica

" è un vino che ho voluto dedicare a mio zio. Venuto da giovanissimo dalla Puglia e stabilitosi qui in zona nei primi anni Cinquanta con la riforma fondiaria, ha iniziato insieme ai suoi fratelli a costruire l'azienda e con la loro sapienza e il loro sudore hanno gettato le basi di quella che oggi è l'azienda Tenuta Tre Cancelli."

Espressione pura del nostro territorio attraverso le caratteristiche varietali dello chardonnay con tutte le peculiarità ottenute dal processo produttivo unico nella zona. Questo vino, nato per essere longevo, ha la pretesa di voler emergere nel panorama vinicolo a conferma della qualità ottenibile dai nostri vigneti.



UVAGGIO

Chardonnay

RACCOLTA

La raccolta manuale avviene tra la seconda e la terza decade del mese di agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve una volta pigiate si avviano per qualche ora alla crio-macerazione per compiere l'estrazione degli aromi dalle bucce. Terminato questo processo si separano le bucce dal mosto fiore che viene avviato alla fermentazione alcolica svolta in botti di rovere da cinquecento litri a temperatura controllata per quasi un mese. Rimane nelle stesse botti, sulle proprie fecce, per altri 8 mesi durante i quali si effettuano dei batonage con una frequenza decrescente fino all'imbottigliamento. Compie un ulteriore affinamento di almeno un anno in bottiglia prima del consumo.

COLORE

Giallo paglierino, luminoso e consistente.

BOUQUET

"elegante al naso si apre con intensa sensazione minerale che ricordano la pietra focaia al sole, a seguire note agrumate, mughetto e biancospino e un accenno di susina bianca".

SAPORE

Secco, fresco e sapido al palato torna la scorza di arancio e rivela un'idea di vaniglia appena immaginata ai profumi.

ABBINAMENTI

Con accortezza si abbina con primi piatti e pietanze di mare, funghi e pollame nobile.

Temperatura 10°-12°C