



Ancherona

Toscana Igt 2020

Lo chardonnay, piantato generalmente in Toscana nelle zone meno vocate al Sangiovese, ha dato prova di esprimersi a ottimi livelli a San Felice grazie anche alla presenza di un terreno ed un microclima particolarmente favorevoli per questo vitigno. Ancherona è un bianco di buona struttura, complesso e con ottima capacità di invecchiamento. I piccoli fusti di rovere francese, dove il vino fermenta ed affina, conferiscono una piacevole e discreta nota tostata. Il nome, di origine etrusca, deriva da quello di un corso d'acqua (borro) nelle vicinanze della tenuta.

Caratteristiche Annata

L'inverno mite ha consentito un germogliamento molto precoce; sfortunatamente la notte del 25 marzo le temperature sono scese al di sotto dello 0 e il Sangiovese è stato gravemente danneggiato, con una consistente riduzione delle rese; in primavera si sono alternati giorni soleggiati a piogge e l'estate, non eccessivamente calda, ha consentito all'uva il raggiungimento di una perfetta maturazione in tempi rapidi.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore giallo paglierino carico. Al naso emergono sensazioni di frutta esotica, fiori di acacia e calibrate note tostate e di vaniglia. Buona morbidezza ed una piacevole vena fresca. Finale lungo e persistente. Risotti di verdure, carni bianche e piatti di pesce.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

Ultima settimana di agosto

Bottiglie Prodotte

8000

Temperatura di Servizio
12 °C

Alcool
12% Vol

Invecchiamento
5-8 anni

Acidità Totale
6,3 g/l

Residuo Zuccherino
< 0,5 g/l

Formato

