

Tenuta Fratini

VILLA CIABATTINI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Vicchio (FI), Mugello, tra i 310 e i 325 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Il suolo è caratterizzato dall'alternanza di due matrici geologiche, una ricompresa nell'unità tettonica dei "Depositi fluvio-lacustri del Bacino del Mugello" contraddistinti da ciottolami mediamente arrotondati e tessitura da matrice a clasto sostenuta con intercalazioni di sabbie e limi, e una nell' "Acquerino", più precisamente nella "litofacies pelitica" rappresentata da siltiti marnose, marne siltose e marne grigio chiare nocciola con intercalazioni di areniti gradate a grana fine e finissima.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in acciaio. La fermentazione avviene con lieviti selezionati.

Invecchiamento Un invecchiamento di 8/9 mesi per il 50% in acciaio e il 50% in legno di secondo passaggio completa l'affinamento del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso si intrecciano note di fiori gialli e nocciole, susine gialle e anice stellato, in un continuo altalenarsi tra materia e tensione, slancio e profondità. Una sfumatura di gesso colora il timbro olfattivo con un rimando iodato.

Sapore Al palato è pieno e fruttato, avvolgente. Si alternano note agrumate, soprattutto lime e bergamotto, che conducono a un finale vivace e sapido.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CHARDONNAY

