



## "Setteterre" IGT Bianco Chardonnay



*Uva : Chardonnay selezionato 100%*  
*Produzione totale : Circa 750 bottiglie annue*  
*Periodo di vendemmia : ultima decade di Agosto*  
*Fermentazione : In barriques di rovere francese*  
*Affinamento : Batonnage sui lieviti in barriques di rovere francese per otto mesi*  
*Alcol : Circa 13,5%*

*Le Sette Terre sono una zona dell'Isola d'Elba conosciuta sin dal passato per l'incredibile diversità del terreno.*

*Situate tra Procchio e Marina di Campo a circa 1 km dal mare, è qui che alleviamo a cordone speronato il nostro pregiato Chardonnay.*

*Il mosto viene introdotto già in fermentazione in piccole barriques di quercia francese, e qui diventa lentamente vino.*

*Solo dopo otto mesi di batonnage sui lieviti viene finalmente estratto dalle botti e messo in bottiglia. La produzione totale è di sole 750 bottiglie*

