



“Setteterre” IGT Chardonnay



Uva : Chardonnay selezionato 100%

Produzione totale : Circa 800 bottiglie annue

Periodo di vendemmia : ultima decade di Agosto

Fermentazione : In barrique di rovere francese

Affinamento : Batonnage su fecce fini in barrique 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 1,5 km dal mare, e qui che alleviamo a cordone speronato il nostro pregiato Chardonnay.

Il mosto viene introdotto già in fermentazione in piccole barrique 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 dopo una breve filtrazione

La produzione totale è di sole 800 bottiglie circa

