



2022 Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Impressionante Chardonnay biologico di Avignonesi

Descrizione del vino:

Il Marzocco è uno degli Chardonnay toscani più complessi da invecchiare. Già nel 1987, la tenuta Avignonesi è stata una delle prime a far maturare un vino bianco in botti di rovere. Ora, con la certificazione biologica, sta lanciando una nuova tendenza: questo Chardonnay viene maturato in parte in uova di cemento, in parte in anfore e in parte in botti. All'assaggio, Il Marzocco è elegante, energico e molto profondo.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Scorza di limone, ananas e un tocco di citronella nel bouquet ben equilibrato, con delicate note di tostatura. L'attacco molto elegante lascia spazio a meravigliosi aromi fruttati, ora anche di pera Bosc e lime, su note di nocciole tostate; freschezza ben sostenuta nel lunghissimo finale, che mostra una grande riserva.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Avignonesi
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1260122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi