

FÈLSINA

I SISTRI

La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni non tradizionali ha reso possibile un progetto di ricerca e sperimentazione, iniziato negli anni ottanta, per individuare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti e successive microvinificazioni. La storia dello Chardonnay di Fèlsina nasce negli anni ottanta, da innesti di cloni francesi nei vigneti di proprietà della vicina Tenuta di Farnetella. Oggi può contare su nuovi impianti nella zona che dal fiume Ombrone sale verso il Podere del Poggiolo, dove si trovano terreni più sciolti rispetto a quelli del Chianti Classico, varietà di cloni e portainnesti che proseguono la ricerca cominciata decenni fa, tra le prime su questo vitigno in Toscana. Prima annata di produzione 1987.

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Toscana.

Vitigno

100% Chardonnay.

Zona di produzione

La storia dello Chardonnay di Fèlsina nasce da innesti di cloni francesi nella vicina Tenuta di Farnetella e prosegue con gli impianti del primo decennio degli anni 2000, presso il podere Poggiolo di Fèlsina.

Cepi per ettaro

5.400.

Forma di allevamento

Guyot semplice con 8-12 gemme.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse

Vinificazione

Dopo la raccolta manuale delle uve si procede alla pressatura soffice ottenendo il 60% circa di mosto fiore che viene defecato a freddo. Dopo 24 ore il mosto viene trasferito in barriques di rovere francese da 225 litri nelle quali avviene la fermentazione, coadiuvata da batonage quotidiani. La maturazione del vino avviene a contatto delle fecce fini. Travaso ed assemblaggio ad agosto-settembre, segue imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore giallo paglierino carico. Al naso si avvertono evidenti caratteristiche di frutta esotica e di pesca con gradevoli sentori di spezie ben integrati alla vaniglia. Al palato risulta pieno e leggermente cremoso con una struttura elegante e ben equilibrata garantita da una bella acidità e da una sapidità fresca.

