



Villa Marcialla



Denominazione Appellation	Chardonnay Toscano IGT <i>Chardonnay Toscano IGT</i>
Altitudine Elevation exposure	Marcialla 350 metri sul livello del mare <i>Marcialla 350 meters on the sea level</i>
Suolo Soil	Alberese <i>Limestone</i>
Uvaggio Grapes	Chardonnay 100% <i>Chardonnay 100%</i>
Vendemmia Harvest	Ultima decade di Agosto <i>The last ten days in August</i>
Gradazione Alcohol	13% <i>13%</i>
Densità Density	4.500 viti per ettaro <i>4.500 vines per hectar</i>
Forma di allevamento Training system	Guyot <i>Guyot</i>
Vinificazione	Soffice pressatura di uve diraspate e chiarifica statica a freddo; fermentazione a temperatura controllata (19°) in vasche di acciaio inox
Fermentation and maceration	<i>Destemming and immediate soft pressing, cold static decantation and fermentation in temperature - controlled stainless steel tanks (19°)</i>
Maturazione Ageing	Sui lieviti per 6 mesi Refining on yeasts for 6 months
Produzione media Average production	2.500 bottiglie <i>2.500 bottles</i>