



**Fattoria di Castel Pietraio**®  
**Barone Neri Del Nero**  
Monteriggioni Toscana Italia



## SINDRADA 2014

**Denominazione:** TOSCANA BIANCO I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

**Zona di produzione:** Castel Pietraio Monteriggioni (SI)

**Vendemmia annata:** 2014

**Numero bottiglie:** 4.000

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Altitudine dei vigneti:** 250 Metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso calcareo povero di materia organica

**Densità di impianto:** 6.250 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre

### Andamento climatico dell'annata:

L'andamento climatico dell'annata 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni. L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è iniziata i primi di giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invasatura delle uve fino alla seconda metà di agosto. Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia dello Chardonnay è iniziata il primo di settembre. Le uve vinificate non ancora completamente mature conferiscono a Sindrada una accattivante acidità che lo fa apprezzare anche come aperitivo.

**Vinificazione:** Diraspapigiatura delle uve.

Breve macerazione pellicolare. Pressatura soffice.

Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C.

La fermentazione malolattica non avviene.

**Affinamento in bottiglia:** min 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 12 - 13° C

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol

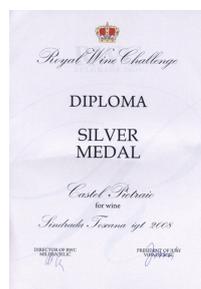
**Abbinamento:** risotto alle verdure, primi piatti in genere, pesce e come accompagnamento di pranzi leggeri.

### Note organolettiche:

**Colore:** Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

**Profumo:** Floreale e fruttato, intenso e molto gradevole, caratterizzato da note di banana e pesca seguite da sensazioni che ricordano l'ananas e la pera.

**Sapore:** Fresco e vivace, di buona intensità e persistenza.



2008



2009