



TOSCANA IGT LIBAIO

Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.
Aroma	Esuberante di frutta matura, anche esotica: mele gialle, banana. Seguono sfumature agrumate, miele, gelsomino.
Gusto	La composizione di frutta e acidità lo rendono fresco, nonostante la struttura ben scolpita. Chiude con un tocco di morbidezza.
Note	Bicchiere armonico che integra bene la trama d'impegno e la piacevolezza.
Abbinamenti	Formaggi di media stagionatura, pesci, verdure.
Appunti dell'enologo	La pressatura soffice delle uve raccolte a mano diraspate, raffreddate e pigiate è seguita dalla naturale decantazione, dopo la quale il mosto travasato fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata per circa 7 giorni.
Storia	L'introduzione di vitigni bianchi internazionali in Toscana è il frutto di un progetto di largo respiro che ebbe il suo punto di svolta negli anni 80, con la valorizzazione delle caratteristiche peculiari di uno Chardonnay coltivato in Toscana.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Chardonnay.	Alcuni mesi in grandi recipienti d'acciaio.	8/10°

LO SAPEVI CHE?

La nascita di questo vino risale agli anni '80. Dopo una lunga e attenta sperimentazione, Ruffino introduce uno chardonnay in purezza nel suo prestigioso portafoglio: il "Libaio".