

CHIAROFIORE



TUNIA

TUNIA



# CHIAROFIORE

/ Scheda tecnica

Vino Bianco

Vino Biologico

**Uve:** Trebbiano, Vermentino

**Anno di impianto:** 1970

**Resa per ettaro:** 25 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CHIAROFIORE

/ Come nasce

Un bianco elegante e reattivo, dal caratteristico colore aranciato che lo colloca, appunto, fra gli **orange wines**. Il suo aspetto deriva sia dal processo di fermentazione fatto con le bucce, come se fosse un rosso, sia dall'uso del nostro Trebbiano, che a completa maturazione ha i grappoli rosa. Il risultato finale è un vino ambrato dai riflessi rosati.

Il Chiarofiore è frutto di **quattro vendemmie** differenti, ognuna con relativa vinificazione. La prima la facciamo a fine agosto con uve Trebbiano non ancora perfettamente mature, per ottenere un vino con un'**elevata acidità**, e le lasciamo fermentare senza bucce. A metà settembre raccogliamo il Vermentino giunto a maturazione, facendolo poi **macerare per circa un mese**. A fine settembre una nuova vendemmia di Trebbiano a completa maturazione, questa volta messo a **fermentare con le bucce**. Infine, a novembre, una vendemmia tardiva di Trebbiano, i cui grappoli sono ora leggermente **appassiti** e in parte attaccati dalla **muffa nobile** (*Botrytis cinerea*). Anche quest'ultima porzione è sottoposta a macerazione.

Le quattro vendemmie vengono vinificate separatamente, tutte in contenitori di acciaio. Dopo un anno di affinamento sulle fecce fini, assembliamo i vini prima dell'imbottigliamento **senza chiarificarli né filtrarli**.

# CHIAROFIORE

/ Degustazione e Abbinamenti



Sugeriamo di bere il nostro bianco fresco ma **non freddo**, a una temperatura attorno ai 14°. Dopo aver aperto la bottiglia, aspettate qualche minuto per far ossigenare il vino prima di berlo



Una volta versato il Chiarofiore nel calice, vedrete un **colore** deciso e **ambrato**, insolito per un bianco e derivante dal lungo periodo a contatto con le bucce e dalla vendemmia tardiva



A bicchiere fermo, sentirete delle note speziate, prima tra tutte il **chiodo di garofano**. Potrete avvertire anche un leggero sentore di riduzione (lieve odore di zolfo), dovuto al tipo di vinificazione, che scomparirà subito. Facendo roteare il calice, avvertirete delle note dolci di **mandorla** e **albicocca disidratata**, unite ad aromi caramellati che, dopo un po', lasceranno il posto a profumi di **buccia d'arancia**



Finalmente potete berlo. La prima sensazione è l'**acidità** ai lati della lingua e un gusto quasi **salino** (mineralità) sulla punta. È possibile che ci sia una leggera e passeggera effervescenza dovuta al lavoro dei lieviti rimasti in bottiglia. Percepirete anche un po' di **astringenza** data dai tannini rilasciati durante la fermentazione con le bucce, ma a bilanciare questa ruvidità ci sarà la **morbidezza** della vendemmia tardiva



Il Chiarofiore è un vino di grande struttura e il suo gusto resta a lungo in bocca. Consigliamo di abbinarlo a **formaggi stagionati**, **carni bianche** (coniglio, maiale o faraona), piatti a base di **fegato**, portate con **verdure**