



# POLIZIANO

## AMBRAE DEL POLIZIANO IGT TOSCANA BIANCO



Dopo aver interrotto nel 1990 la piantagione di varietà a bacca bianca, negli ultimi anni abbiamo ripreso la produzione di cloni di Chardonnay e Roussanne ed è nata la nuova etichetta dell'Ambræ. Il vino vuole essere giovane, fresco. L'affinamento non avviene in legno, ma ha la grande profondità caratteristica del territorio Polignano.

**CLASSIFICAZIONE:**

Igt Toscana Bianco

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:**

1993

**BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:**

oltre 7.000 bottiglie

**VARIETÀ:**

90% Chardonnay – 10% Roussanne

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:**

2 ha

**ALTIMETRIA:**

350 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:**

Est

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

di natura argillo-sabbiosa

**DENSITÀ DI IMPIANTO:**

4.500 ceppi per ettaro

**METODO DI VENDEMMIA:**

Manuale in cassette

**VINIFICAZIONE**

La fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (circa 20°) con uso di lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:**

6 mesi in acciaio seguiti da 3 mesi in bottiglia

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:**

3 anni