

M E T A F I S I C A

T O S C A N A B I A N C O

I G T

Metafisica IGT Toscana Bianco è il frutto di oltre 25 anni di ricerca sulle viti di Chardonnay collocate in altitudine presso Castello Romitorio, nel settore nord occidentale del territorio di Montalcino.

Il Progetto, lanciato da Sandro Chia nel 1997, si fonda sulla visione di uno Spazio fisico e allo stesso tempo astratto, in cui il concetto di Chardonnay possa essere esplorato liberamente. Dopo anni di ricerca sul migliore appezzamento, sul giusto portainnesto e sui cloni ideali, Filippo Chia ha portato a compimento il lavoro iniziato dal padre, identificando il perfetto Spazio per lo sviluppo dello Chardonnay.

Nonostante il vigneto si estenda per soli 0,2 ettari di superficie e alimenti una produzione di appena 1200 bottiglie, il terroir in cui prende vita questo progetto è molto speciale. Le piante si trovano ad un'altitudine di 300m sul livello del mare e traggono il loro nutrimento da un suolo composto in gran parte da conchiglie preistoriche.

In fase di vinificazione, lasciamo macerare sulle bucce il mosto circa 48 ore a bassa temperatura, per poi procedere ad una gentile pressatura con graduale raffreddamento nelle 48 ore successive. A seguito della sedimentazione naturale, il liquido avvia il processo di fermentazione. Il vino che ne deriva riposa sul sedimento per 9 mesi in Barrique, per poi completare l'affinamento in bottiglia nella nostra cantina a temperatura controllata.

L'annata 2020 è la prima in assoluto per queste giovani viti di Chardonnay.

