

# IGT Toscana Bianco

## “Rugiada”



**Altezza vigneti:** 500 m s.l.m.

**Viti per ettaro:** 5.000

**Tipo di terreno:** mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneti:** Sud

**Uvaggio:** Chardonnay 50%; Malvasia del Chianti 50%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 65%

Bottiglie per anno: 5.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione:** vendemmia manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale. Dopo diraspatura e pigiatura soffice è attuata una macerazione a freddo di 8 ore in pressa: il mosto si arricchisce così di una maggiore quantità di aromi dalle bucce dello Chardonnay. Seguono pressatura e chiarifica del mosto. Fermentazione lenta, in tank di acciaio inox e a basse temperature (inferiori a 20°C), per preservare al meglio gli aromi floreali dell'uva e quelli fruttati che si sviluppano nella vinificazione. Dopo l'esaurimento degli zuccheri, in 10-15 giorni, il vino viene travasato in tonneau, dove svolge la fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato e arricchirlo ulteriormente di aromi.

**Affinamento:** maturazione del vino in tonneau (500 lt) per 4 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** giallo paglierino, brillante.

**Esame olfattivo:** bouquet complesso, con note di frutta esotica quali banana, frutto della passione e ananas, accompagnate da sentori di acacia e di rovere.

**Esame gustativo:** strutturato e di personalità, equilibrato tra acidità e corposità. Note di frutta esotica e mela gialla, con sentori di mandorle tostate sul finale.

**Servizio:** servire a temperatura di 12-14°C, in calice a tulipano.

**Abbinamenti:** primi e secondi a base di pesce, salumi, formaggi freschi e semi-stagionati come il pecorino.