

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.