

IGT Toscana Bianco Biologico



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: Malvasia del Chianti; Trebbiano Toscano

Produzione:

Uva per ettaro: 80 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 5.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione:

Vendemmia manuale, pressatura dell'uva diraspata 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. All'esaurimento degli zuccheri, in 10-15 giorni, segue breve stabilizzazione su fecce fini, poi travaso.

Affinamento:

Maturazione del vino in tank di acciaio inox per 4 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo:

Giallo paglierino poco carico, con leggera tendenza al verdolino, brillante.

Esame olfattivo:

Aromi floreali di acacia e fiori di campo, con lievi sentori di mela gialla poco matura.

Esame gustativo:

Piacevole acidità che conferisce freschezza e facilita la beva. Note di fiori di campo e di mela gialla.

Servizio:

Servire a temperatura di 10-12°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti:

Primi e secondi a base di pesce, insalate, verdure, formaggi freschi come il pecorino.