



## TREBBIANO TOSCANO Indicazione Geografica Tipica Toscana

**Filosofia produttiva:** il Trebbiano fa parte del patrimonio viticolo toscano, in molte vigne di collina antecedenti agli anni 70 non è difficile distinguere questo di vitigno detto anche “procanico” intervallato a Malvasie e altri biotipi minori; il Podere 414 con il “Trebbiano toscano” intende portare all’attualità con i dovuti aggiornamenti tecnici, qualitativi e di gusto il sapore distintivo originale di queste uve riportando alla memoria i vini che era possibile assaggiare andando per poderi e fattorie del tempo.

**Data vendemmia 2018:** la raccolta inizia talvolta a fine settembre ma più frequentemente nella prima decade di ottobre.

**Vigneto (estensione):** il vigneto della estensione di circa 1 ha è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (da 6000 ceppi/ha) e la forma di allevamento è il Guyot doppio. I terreni dove insiste la parcella destinata alla produzione del Trebbiano toscano hanno una esposizione est-ovest e sono argillosi e ricchi di scheletro, l’altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.

**Uve:** 100% Trebbiano toscano.

**Vinificazione:** avviene con metodologia tradizionale: le uve vengono ammostate con le bucce per una breve macerazione e inizio fermentazione in cemento, successivamente il completamento della fermentazione viene condotto in legno nuovo.

**Maturazione ed affinamento:** il vino viene maturato in legno (tonneaux da 5 hl) periodo nel quale è allevato sulle fecce fini per circa 7-8 mesi con batonnages settimanali, affinamento in bottiglia 6 mesi.

**Data imbottigliamento:** febbraio 2020, numero bottiglie prodotte: 4.000.

**Longevità annata 2018:** oltre 10 anni.

**Analisi organolettica:** giallo dorato intenso, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla, che si integrano armoniosamente con note legnose. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, questo tipo di vino si avvantaggia di lunghi affinamenti in bottiglia. Essendo un bianco strutturato si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce, carne e formaggi in grado di sostenere le caratteristiche e la personalità, ottimo con pasta “cacio e pepe”.