

# COSTA OVEST

IGT Toscana ~ Grechetto Toscano, 2022

SCHEMA TECNICA



*Dall'intuito di Maurizio Castelli*

*nasce questo vino prodotto da uve "grechetto": coltivate in un vigneto sul Monte Bottigli, un "forteto" noto ai locali per la sua natura selvaggia ed impenetrabile.*

*Maturano affacciate sul panorama dell'arcipelago toscano, incarnando la doppia vocazione collinare e marittima della nostra terra.*

*Un bianco originale e "trasversale"*



## Data vendemmia

La raccolta precede di pochi giorni i primi tagli del sangiovese, il 9 settembre 2022.



## Imbottigliamento

FEBBRAIO 2023  
6.500 BOTTIGLIE



## Vigneto

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 hanno una esposizione est-ovest su una pendenza notevole, sono argillosi e molto ricchi di scheletro, l'altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.



## Analisi organolettica

Giallo dorato, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, mantenendo comunque una buona bevibilità. Essendo un bianco versatile si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce o carne in grado di sostenerne le caratteristiche e la personalità.



## Uve

100% Grechetto.



## Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente, collocate in cella fino al raggiungimento di una temperatura prossima ai 10°C quindi pressate, la fermentazione è condotta a basse temperature utilizzando lieviti selezionati.



SCARICA IL CERTIFICATO

