

COSTA OVEST

IGT Toscana ~ Grechetto Toscano, 2022

SCHEDA TECNICA



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 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.



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

