

# TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2021

SCHEMA TECNICA



## Data vendemmia

La raccolta inizia talvolta a fine settembre ma più frequentemente nella prima decade di ottobre trattandosi di un vitigno tardivo la cui destinazione sarà di bianco da invecchiamento.



## Maturazione ed affinamento

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 8 mesi.



## 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.



## Imbottigliamento

GIUGNO 2022  
2.400 BOTTIGLIE



## Longevità

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".



## 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.



SCARICA IL CERTIFICATO

