

TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2019

SCHEMA TECNICA



Data vendemmia

la raccolta inizia talvolta a fine settembre ma più frequentemente nella prima decade di ottobre.



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.



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

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.



Imbottigliamento

Settembre 2020, 4.000 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".



SCARICA IL CERTIFICATO

