



Bianco Toscana IGT Trebbianco e Malvasia 2022

Annate: 2022

Formato: 75 cl

Vitigni: Trebbiano 85% Malvasia 15%

Suolo: Di medio impasto leggermente calcareo, con scisti argillosi, presenza di arenarie e ridotta presenza di scheletro. 390 metri s.l.m

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot, capovolto toscano

Densità ceppi per ha: 2800

Età del vigneto: 52 anni

Produzione media per ha: 70 quintali uva

Vendemmia: Epoca stabilita in base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto, fine Settembre. Raccolta interamente manuale, ulteriore selezione all'arrivo in cantina.

Vinificazione: Diraspatura, acini interi 50%, pigiatura soffice sui rimanenti, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 35 giorni in inox con sommersione e rottura manuale del cappello. Pressatura soffice, malolattica in inox.

Affinamento: In inox sulle fecce fini per 7-8 mesi, nessuna chiarifica o filtrazione, e quindi minimo 2 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: <35 mg/l

Bottiglie prodotte: 500

Gradazione: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteristiche: colore dorato con sfumature tendenti all'ambrato, al naso evidenzia note di ginestra, frutti a pasta gialla, melone croccante, nocciola, arancia candita. In bocca si presenta rotondo ed equilibrato con tannini evidenti, buona acidità ed un elegante finale di tabacco e rabarbaro.

Suggerimenti: Adatto per accompagnare primi leggeri, secondi di pesce, grigliate di carni bianche, verdure saltate, formaggi non erborinati. Perfetto con agnello alla brace o stufato in bianco, caponata di verdure, lasagne anche vegetariane. Da provare con piccione al vinsanto del Chianti.