

TOSCANA BIANCO IGT BIO CADUCEO



Eta' media vigneti: 50 anni

Altitudine: 450 mt. S.l.m.

Esposizione: sud ovest

Terreno: medio impasto con buona presenza di argille

Uvaggio: malvasia bianca, canaiolo bianco, pulcinculo

Resa per ettaro: 30 q.li

Alcool: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Descrizione organolettica: vino dal colore giallo paglierino, con profumi speziati, di pompelmo, menta e frutti tropicali. In bocca si presenta elegante, di grande sapidità e capace di evolversi per alcuni anni migliorando e acquisendo grande personalità

Tecniche produttive

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per almeno 8 ore a contatto con le bucce per favorirne l'estrazione aromatica, successivamente il mosto illimpidito viene fermentato in botte di rovere francese da 10 hl a temperatura di 16-18°C

Affinamento: il vino sosta per almeno 6 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione prima di poter essere imbottigliato.

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Abbinamenti consigliati: ottimo con piatti di pesce ma anche con carni bianche e formaggi di media stagionatura