

## TOSCANA BIANCO IGT CONGIURA



**Denominazione** Toscana IGT

**Vitigni** Riesling 50% Pinot Grigio 35% Manzoni Bianco 15%

**Estensione vigneti ed altimetria** 2 ha, 250 - 300 m s.l.m.

**Esposizione** Sud-Ovest.

**Tipologia suolo** Medio impasto con buona presenza di calcaree e di scheletro

**Anno d'impianto** 2005

**Densità** 5500 ceppi ad ettaro.

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Produzione** Circa 70 quintali di uva per ettaro.

**Vendemmia** Manuale, in cassette, a maturazione tecnologica.

**Vinificazione:** All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e dopo una pigiatura soffice vengono immerse nella pressa con il ghiaccio secco. Successivamente, il mosto chiarificato viene immesso in serbatoi di acciaio (Riesling) e vinificato a temperatura controllata. Pinot grigio e Manzoni Bianco fermentano in Tonneaux di rovere francese.

**Affinamento** Circa il 30% ana in serbatoi di acciaio per 6 mesi; il 70% si affina in Tonneaux per lo stesso periodo. Ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Capacità d'invecchiamento** 5-7 anni: piacevolissimo nelle fasi giovanili, acquista grande complessità con l'evoluzione

**Note degustative** Al naso esprime mineralità, note di mela, susina e pesca, fiore di acacia e biancospino. In bocca risulta fresco, rotondo e persistente.

**Abbinamenti consigliati** Adatto in abbinamento con formaggi freschi, carni bianche ben condite, primi piatti a base di molluschi. Molto piacevole anche con crostini toscani, o come aperitivo.

**Temperatura di Servizio** Servire a 8-10

