



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 diraspatte e dopo una pigiatura soffice vengono immesse 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



Alser Vini