

## TOSCANA BIANCO IGT ORO DEL CEDRO



### **Bianco I.G.T. Toscana**

Vendemmia tardiva di 100% Traminer Aromatico

E' senz'altro il vino che meglio esprime la grande audacia, il desiderio di distinguersi e la lungimiranza, che insieme all'inesauribile ricerca della qualità, caratterizzano lo spirito aziendale. Prodotto da uve Traminer vendemmate tardivamente, dal vigneto "Casabella" posto sul crinale della collina a 400 mt di altitudine, in un ambiente molto ventilato e caratterizzato da grandi sbalzi termici notturni, è da sempre molto apprezzato dalla critica e dal mercato per la qualità e la spiccata originalità del suo stile.

**Vigneti:** Piantati negli anni 90 e allevati a Guyot.

**Produzione:** Circa 20 quintali di uva ad ettaro.

**Vendemmia:** Tra la metà di ottobre e i primi di novembre, quando l'uva non è ancora appassita, ma solo leggermente disidratata dalla Botrytis. In alcune annate la muffa nobile raggiunge anche il 60%.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve, defecazione statica a bassa temperatura per 12-18 ore, avvio della fermentazione a 18° e successiva interruzione al fine di esaltare la nota dolce ed aromatica tipica di questo vino.

**Maturazione:** In piccole vasche di acciaio

**Affinamento:** In bottiglia per alcuni mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** Senza limite, questo vino acquisisce complessità con l'invecchiamento.

**Note sensoriali:** Colore giallo brillante tendente all'oro e profumo molto intenso e persistente. Spiccano gradevoli sensazioni ramate di miele e frutta candita. Al gusto è dolce, vellutato e aromatico, con note di frutta secca, vaniglia e miele. Ottima persistenza.

**Abbinamenti:** Formaggi erborinati, foie gras e tutta la pasticceria secca.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C.

