

## IGT TOSCANA BIANCO “CILLENIO”



**ETA' MEDIA VIGNETI:** 60 anni

**ALTITUDINE:** 450 mt s.l.m.

**POSIZIONE DEL VIGNETO:** nel versante est della collina di Montepulciano

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**RESA PER ETTARO:** 3000 kg di uva

**PRODUZIONE ANNUALE:** 2000 Bottiglie

**TERRENO:** Medio impasto con buona presenza di argille

**ALCOOL:** 13,5%

**UVAGGIO:** Canaiolo Bianco, Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e Pulcinculo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14°

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:** Vino dal colore giallo dorato, è esotico nel bicchiere, con agrumi e fiori tropicali che si abbinano allo zenzero macinato e alle pesche secche. È piacevolmente dolce al palato, con un'acidità vibrante e frutti gialli vividamente maturi, mentre assume una sapidità salata verso la chiusura. Termina con una sfumatura aspra di agrumi e minerali, ma è pulito e straordinariamente fresco.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** perfetto per accompagnare pesce arrosto, zuppe di pesce senza pomodoro e carni bianche.

**VINIFICAZIONE:** Le uve raccolte a mano vengono diraspate manualmente e lasciate in macerazione per 3 mesi a contatto con le bucce per favorire l'estrazione degli aromi.

**AFFINAMENTO:** Il vino sosta per almeno 12 mesi in botti di ceramica e rovere francese a contatto con i lieviti di fermentazione prima di essere imbottigliato, facendo batonnage ogni 20/30 giorni.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Almeno 2 anni