

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

