

IGT TOSCANA BIANCO “CADUCEO”



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: 3500 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 13%

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Vino dal colore giallo paglierino, con profumi di pompelmo, menta e frutti tropicali.

In bocca si presenta elegante, di grande sapidità e capace di evolversi per alcuni anni, migliorando e acquisendo grande personalità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo con piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano vengono dirasate e lasciate in criomacerazione per almeno 12 ore a contatto con le bucce per favorire l'estrazione degli aromi. Successivamente il mostro illimpidito viene rifermentato in botti nuove di rovere francese da 10 hl, alla temperatura di 16° - 18°.

AFFINAMENTO: Il vino sosta per almeno 6 mesi in botti di ceramica a contatto con i lieviti di fermentazione prima di essere imbottigliato, facendo batonnage ogni 20/30 giorni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 anno