

TORRE | BIANCA

VINO BIANCO DOC COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE 2017

MATERIA PRIMA

UVAGGI: Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga
PROVENIENZA: San Casciano in Val di Pesa, località Chiesanuova, provincia di Firenze
ZONA DI RACCOLTA: Collina altezza 310 mt
SUPERFICIE IMPIEGATA: 0,75 ha circa
NUMERO PIANTE: 2506
CORRISPONDENZA AMBIENTE: Ottima
CONCIMAZIONE: Organica biologica
CONTROLLO ERBE SPONTANEE: Meccanico e manuale
TRATTAMENTI: Rame, zolfo
IRRIGAZIONE: No
RACCOLTA: Manuale con selezione dei grappoli
ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO: VALORITALIA SRL

VINIFICAZIONE

PIGIATURA: Pigiatura leggera con torchio a mano
SPREMITURA: Dopo lo scarto del raspo, macerazione a contatto con le bucce per una notte a bassa temperatura, indi svinatura e premitura per fermentazione in acciaio a temperatura controllata
FERMENTAZIONE: A temperatura controllata in acciaio inox (max 20°), utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali
IMBOTTIGLIAMENTO: Con riempitrice semi-automatica
DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile 2018

CARATTERISTICHE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi
ODORE: Delicato, floreale con sentori di frutta "bianca"
SAPORE: Caratteristiche di freschezza, morbidezza e buona persistenza gusto-olfattiva
TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: 12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 6 / 8 gradi
ABBINAMENTI: Ideale con antipasti misti di crostini e salumi, primi piatti, carni bianche, pesce, e formaggi freschi o di media stagionatura

