

# TORRE | BIANCA

## IRI DÈ VINO PASSITO IGT TOSCANO 2009

*Si ottiene da grappoli di Malvasia e di Trebbiano che rimangono ad appassire in locali ben ventilati fino al 14 febbraio, giorno di San Valentino, per volontà di Matteo Mugelli*

*Questo passito assume una colorazione giallo ambra intenso. Al naso domina l'uva passa, accompagnata da sentori di confettura di albicocche e fichi secchi. In bocca è dolce e fresco, ben delineato, con un retrogusto ammaliante di uva sultanina.*

*Ideale da meditazione, si accompagna magnificamente ai dolci secchi e alla pasticceria.*

### **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**

---

APPASSIMENTO: Grappoli appesi ad appassire per 5 mesi

PIGIATURA: Pigiatura leggera con torchio a mano

FERMENTAZIONE E INVECCHIAMENTO: In caratello di rovere nuovo per 7 anni

IMBOTTIGLIAMENTO: Con macchina imbottigliatrice semi-automatica

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2017

### **CARATTERISTICHE**

---

COLORE: Giallo dorato che, con l'invecchiamento, tende all'ambra

ODORE: Tipico dei vini passiti, dolce, corposo e armonico

SAPORE: Armonico, vellutato e rotondo

TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: 15%

ABBINAMENTI: Vino da meditazione, adatto ai dolci caratteristici della Toscana, soprattutto i cantuccini. Si abbina bene anche con il gelato

TORRE | BIANCA

*Iri Dè*

VINO PASSITO

2009



DA UVE TREBBIANO E MALVASIA

*Iri Dè*

VINO PASSITO - IGT TOSCANO

IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE DA:  
AZIENDA AGRICOLA TORRE BIANCA DI MUGELLI MATTEO  
SAN CASCIANO IN VAL DI PESA - FIRENZE - ITALIA  
WWW.TORREBIANCA.IT



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO  
DAL MIPAAF IT BIO 015-S24-17/5-1  
CODICE OPERATORE N. 29211



PRODOTTO IN ITALIA  
NON DISPERDERE IL CONTENITORE NELL' AMBIENTE  
CONTIENE SOLFITI - LOTTO V09

0,375 L e

15,0 % vol.