

Il trebbiano toscano è da sempre il vitigno protagonista dei vini bianchi toscani, varietà molto generosa e vigorosa. Questo vino nasce dalla nostra voglia di valorizzare questo vitigno che negli anni non ha avuto la sua giusta attenzione. Attraverso metodologie inusuali per questa zona, vogliamo dare origine ad un trebbiano unico nel suo genere.



Denominazione: Trebbiano Toscano IGT

Varietà: Trebbiano Toscano

Tipologia del Terreno: Argilloso in profondità e tufaceo in superficie

Esposizione vigneto: Sud e Sud-Ovest

Età media del vigneto: 60 anni

Altitudine vigneto: 80 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Resa uve per ettaro: 90 q.li

Periodo di Vendemmia: Inizio Settembre

Vendemmia: Manuale, in cassette da max 10 kg

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono messe in appassimento in appositi fruttai per un periodo che varia tra i 40 e i 50 giorni. Successivamente le uve vengono diraspate e inizia un lungo periodo di macerazione di oltre 100 giorni; nel mentre si svolge la fermentazione alcolica ad una temperatura di 18°C, guidata da lieviti indigeni.

Affinamento: Dopo un affinamento di un anno in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato e segue un periodo di affinamento in bottiglia di un anno.

Note degustative: Aspetto visivo: colore dorato limpido con riflessi ambrati. Profumi: frutta appassita, uvetta, mandorle, frutta candita, rosmarino, salvia, ginepro, pepe bianco, mentuccia. Sapore: buona acidità, bilanciato da un buon grado alcolico, un tocco di tannino dovuto alla macerazione prolungata, persistente.

Abbinamenti consigliati: Salumi della tradizione toscana, formaggi di media stagionatura, raviolo con ricotta e tartufo bianco, carbonara, risotto allo zafferano, anatra alla arancia, piccione, coniglio alla cacciatora.

Temperatura di servizio: 12-14°C