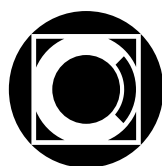


LE PETIT

Petit Manseng

2023



CASADEI



Denominazione e nome: Le Petit.

Vitigni: Petit Manseng 100%.

Esposizione: nord - sud

Tipologia di suolo: terreni scistosi, ricchi di minerali e microelementi caratteristici della zona.

Anno di impianto: 2010

Densità: 7400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1 Kg per pianta con una resa del 20%.

Vendemmia: appassimento naturale sulla pianta con vendemmia manuale entro la fine di ottobre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate, pressate e chiarificate in maniera naturale. Successivamente vengono collocate in anfore di terracotta dell'Impruneta per la vinificazione.

Affinamento: al momento in cui la fermentazione si interrompe, il vino viene travasato e tenuto in affinamento in parte in anfora ed in parte in piccole barrique di legno. Successivamente un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Note degustative: un bel tono di oro vecchio invita ad apprezzare uno spettro olfattivo di uva passa, albicocca disidratata, miele di sulla, con un richiamo di botrite. Il sorso ha dolcezza mai in eccesso, poiché la freschezza varietale garantisce un equilibrio che non è così scontato nei vini da meditazione, e tanto meno nelle vendemmie tardive. Molto gradevole la corrispondenza gusto-olfattiva sui richiami di miele, di bell'allungo, di nuovo, senza stuccare.

Abbinamenti consigliati: con formaggi saporiti, di buona stagionatura (come un toma o un pecorino di fossa), oppure erborinati non troppo piccanti. O, magari, da offrire in amicizia alla fine di una cena in buona compagnia, una sera d'estate.

Temperatura di servizio: 12 °C – 14 °C



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Bianco



375 ml



14%