# TREBBIANO

Toscana IGT 2022

LE ANFORE






**Denominazione e nome:** Trebbiano, Toscana IGT.
**Vitigni:** Trebbiano 100%.
**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 1 ettaro, 4.000 bottiglie.
**Esposizione:** nord/ovest.
**Tipologia di suolo:** terreno argilloso con buona presenza di calcare.
**Anno di impianto:** 2015.
**Densità:** 5.000 piante per ettaro.
**Sistema di allevamento:** cordone speronato.
**Produzione:** 1,5 Kg circa di uva per ceppo.
**Vendemmia:** manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.
**Vinificazione:** le uve, diraspate e leggermente pigiate, sono inviate assieme alle proprie bucce in anfore di terracotta da 800 lt. La fermentazione "in rosso" è condotta senza aggiunta di lieviti e si protrae per 100 giorni.
**Affinamento:** 100% in anfore di terracotta per 5/6 mesi a seconda dell'annata e ulteriori 4 mesi in bottiglia.
**Capacità di invecchiamento:** oltre 5 anni.
**Note degustative:** color giallo oro carico con riflessi ambrati, regala al naso note di gelsomino e tè al bergamotto, con nuances di frutta candita, alkekengi, mela cotogna e confettura di albicocca. Elegantemente strutturata, la parte tannica trattiene sul palato i sentori gusto-olfattivi: in bocca è avvolgente e potente, sorretto da un'ottima vena di freschezza. Il finale è lungo e gustoso, caldo e avvolgente come una caramella all'orzo e centerbe.
**Abbinamenti consigliati:** coniglio all'agrodolce, pecorino di media stagionatura e Montasio, zuppa di pesce, risotto al piccione.
**Temperatura di servizio:** 12 °C in estate, 14 °C in inverno.

Biointegrale

Biologico

Bianco

750 ml

12%