

Nottolino *Bianco di Toscana* I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare adiacente Villa Bracci, a un'altitudine media di circa 300 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendenzialmente argilloso

UVE IMPIEGATE

Vermentino 60%
Pinot Bianco 40%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' DEI CEPPI

5.900 ceppi/ha (sesto d'impianto 2,40x0,70)

RESA UVA IN VINO

60%

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Primi di Ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle bucce per 9-10 ore a 7°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 13-15°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

TECNICA DI PRODUZIONE

Successivamente a una pressatura molto soffice, il mosto viene avviato in serbatoi di acciaio inox. Qui viene innescata, con l'aiuto di lieviti indigeni, la fermentazione alcolica, la quale avviene alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino che esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, al profumo si presenta con note di frutta matura. E' un vino di grande equilibrio ed eleganza con una struttura che gli permette di mantenere le sue caratteristiche per un periodo di almeno 18-24 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ben si abbina ad antipasti di pesce e crostacei.



cl. 75

Azienda Agricola
NOTTOLA