

# AIRALI 2015

---

**Denominazione:** Maremma Toscana Bianco, Denominazione Origine Controllata

**Zona di produzione:** Comune di Capalbio (Grosseto)

**Altitudine:** 100 mt s.l.m.

**Tipo di terreno:** misto argillo-sabbioso

**Esposizione:** Ovest

**Densità:** 5500 (2,50x0,80)

**Forma di allevamento:** Guyot

**Vitigno:** Vermentino (clone: 640), Viogner (clone: 642 )

**Portainnesto:** 110 Richter

**Epoca di raccolta:** fine Agosto

**Resa di uva per ettaro:** 45 quintali per Viogner, 70 quintali per Vermentino

**Enologo:** Paolo Caciorgna

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere (0,6 atm), decantazione statica a 8°C per 24 ore, fermentazione in acciaio inox a 14°C per circa 1 mese, seguono 5 mesi di maturazione sulle fecce nobili

**Malolattica:** il vino non effettua la fermentazione malolattica per meglio mantenere l'aromaticità originaria e il buon tenore acido

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

**Bottiglie prodotte:** 7.500 da Lt. 0,750



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** si apre con intense note agrumate e di frutta a pasta gialla come la pesca e l'albicocca, accompagnate dalla nota varietale di nocciola fresca. Si espandono in successione richiami di spezie mediterranee come la salvia e note minerali e marine.

**Gusto:** fresco, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza, ottima vena acida

**Abbinamenti:** si abbina bene con antipasti e primi piatti a base di verdure, perfetto con pesce crudo, crostacei, secondi di pesce ed in particolare pesci di mare fritti

**Temperatura di servizio:** 10°-12° C

**Invecchiamento:** fino a 5 anni



▼ILLA▲PINCIANA▲