

AIRALI 2018

Denominazione: Maremma Toscana Bianco, Denominazione Origine Controllata

Zona di Produzione: Capalbio (Grosseto)

Altitudine: 100 mt a.s.l.

Tipo di terreno: misto argillo-sabbioso

Esposizione: Ovest

Densità: 5500 (2.50 x 0.80)

Forma di allevamento: Gouyot

Vitigni: Vermentino (clone 640), Viognier (clone 642)

Portainnesto: 110 Richter

Enologo: Paolo Caciorgna

Epoca di raccolto: a mano, fine Agosto

Resa di uva per ettaro: 45 quintali per il Viognier, 70 quintali per il Vermentino

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere (0,6atm), 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 bottiglie da 0,750 ml

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 e 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 fritto

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Invecchiamento: fino a 5 anni



▼ILLA PINCIANA▲