

COSTA OVEST

I.G.T. TOSCANA, GRECHETTO TOSCANO, 2023 BIO

SCHEDA TECNICA



Dall'intuito di Maurizio Castelli

nasce questo vino prodotto da uve "grechetto": coltivate in un vigneto sul Monte Bottigli, un "forteto" noto ai locali per la sua natura selvaggia ed impenetrabile.

Maturano affacciate sul panorama dell'arcipelago toscano, incarnando la doppia vocazione collinare e marittima della nostra terra.

Un bianco originale e "trasversale"



Data vendemmia

La raccolta precede di pochi giorni i primi tagli del sangiovese, a settembre..



Dati analitici

ALCOOL.....12,5



Vigneto

Il vigneto della estensione di circa 1 ha è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (da 6000 ceppi/ha) e la forma di allevamento è il Guyot doppio. I terreni hanno una esposizione est-ovest su una pendenza notevole, sono argillosi e molto ricchi di scheletro, l'altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.



Imbottigliamento

PRIMA METÀ DI MARZO 2024
4.000 BOTTIGLIE



Analisi organolettica

Giallo dorato, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, mantenendo comunque una buona bevibilità. Essendo un bianco versatile si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce o carne in grado di sostenerne le caratteristiche e la personalità.



Uve

100% Grechetto.



Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente, collocate in cella fino al raggiungimento di una temperatura prossima ai 10°C quindi pressate, la fermentazione è condotta a basse temperature utilizzando lieviti selezionati.



SCARICA IL CERTIFICATO

