

TREBBIANO TOSCANO

SCHEDA TECNICA



I.G.T. TOSCANA, TREBBIANO TOSCANO, 2022 BIO



Il Trebbiano fa parte del patrimonio viticolo toscano, in molte vigne antecedenti agli anni 70 non è difficile distinguere questo tipo di vitigno intervallato a Malvasie e altri biotipi minori; il Podere 414 con il "Trebbiano toscano" intende portare all'attualità con i dovuti aggiornamenti tecnici e di gusto, il sapore distintivo originale di queste uve riportando alla memoria i vini che era possibile assaggiare andando per poderi e fattorie del tempo.



Data vendemmia

La raccolta inizia talvolta a fine settembre ma più frequentemente nella prima decade di ottobre, trattandosi di un vitigno tardivo la cui destinazione sarà di bianco da invecchiamento.



Longevità

Oltre 10 anni.



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 e sono argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.



Analisi organolettica

Giallo dorato intenso, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla, che si integrano armoniosamente con note legnose. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, questo tipo di vino si avvantaggia di lunghi affinamenti in bottiglia. Essendo un bianco strutturato si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce, carne e formaggi in grado di sostenere le caratteristiche e la personalità, ottimo con pasta "cacio e pepe".



Uve

100% Trebbiano toscano.



Vinificazione

Con metodologia tradizionale: le uve vengono ammostate con le bucce per una breve macerazione e inizio fermentazione in cemento, completata successivamente in legno nuovo.



Maturazione ed affinamento

Maturato in legno (tonneaux da 5 hl) periodo nel quale è allevato sulle fecce fini per circa 7-8 mesi con batonnages settimanali, affinamento in bottiglia 8 mesi.



Imbottigliamento

SECONDA METÀ DI GIUGNO 2023
4.000 BOTTIGLIE



SCARICA IL CERTIFICATO

