

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Uvas Petit Manseng, Trebbiano

Área de produção Toscana Igt, Vinci

Altitude 50-100 m acima do nível do mar

Tipo de solo Terreno acidentado, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos de esqueletos. Solo predominantemente arenoso com xistos argilosos, provenientes de depósitos margosos-arenosos.

Álcool 12 % vol.

Fermentação As uvas são colhidas, desengaçadas e transferidas para o tanque de fermentação. A fermentação alcoólica do mosto e das películas inicia-se a uma temperatura controlada que varia entre aproximadamente 12°C e 18°C, com remontagens suaves para favorecer o contacto pele-mosto. Após cerca de 7 a 10 dias de maceração, o vinho é extraído das películas. O vinho de escoamento livre continua então a fermentação. Uma parte do mosto da uva Petit Manseng fermenta em barricas de carvalho e recipientes de terracota, onde estagia sobre borras. Após aproximadamente 3 meses, é elaborada a mistura final.

Envelhecimento Em inox com batonnage sobre borras finas durante cerca de 6 meses.

Notas de degustação Amarelo palha pálido com reflexos dourados intensos. Cativa os sentidos com aromas intensos de flores brancas, acácia, especiarias doces e citrinos maduros como o cedro, a tangerina e um toque subtil de baunilha. Na boca é refrescante e saboroso, apresentando um carácter tenso e bem estruturado. Apresenta sabores de fruta ao lado de subtis notas de especiarias, elegante mineralidade e um final persistente de fruta e flores, com uma suave nota herbácea para finalizar cada gole.



0,75 l



Oaked



Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Combinações de comida Aperitivos de marisco, salmoneite, ensopado de espadarte e cacciucco à livornese.

