

CALILLA

IGT TOSCANA BIANCO VIOGNIER

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,8 HA DI GUYOT DECENNALE, ESPOSTI A EST IN FONDO AD UNA PICCOLA VALLE ATTACCATA ALLA CANTINA, CON TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA, RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI, DI SCHELETRO MOLTO PROFONDO E POVERO IN SOSTANZA ORGANICA.

VITIGNI: VIOGNIER

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE BEN MATURE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO E TRAVASO TONNEAU DI ROVERE FRANCESE PER LA FERMENTAZIONE LENTA CHE AVVIENE FRA I 18 E I 20°C PER CIRCA 15 GIORNI.

AFFINAMENTO: CIRCA 6 MESI NELLA STESSA BOTTE DI FERMENTAZIONE SULLE SUE FECCE FINI CON RIPETUTI BATONNAGE, PIÙ ALMENO 3 MESI IN BOTTIGLIA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. AL NASO SI PRESENTA CON LE CARATTERISTICHE NOTE VARIETALI DI ALBICOCCA E PESCA ARRICCHITE DAL PASSAGGIO IN LEGNO CHE CONFERISCE DELICATE NOTE DI VANIGLIA E COCCO. COMPLESSO E MOLTO INTENSO. IN BOCCA RISULTA VERTICALE E PIENO, SALINO E MINERALE, CON UN NERVO TANNICO DERIVANTE DALL’AFFINAMENTO IN LEGNO. FINALE ACIDO CHE STIMOLA LA SALIVAZIONE E RICHIAMA LA BEVA. PIENO E DELICATO CON UNA LUNGHISSIMA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI: PREPARAZIONI DI MARE ANCHE ELABORATE COME CACCIUCCO E BRODETTI, CARNI BIANCHE, SELVAGGINA DA PIUMA, GRIGLIATE DI MARE.

