



"SAN LORENZO"
BIANCO TOSCANO IGT

Vino ottenuto da uve **100% TREBBIANO**.
Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e successiva fermentazione, il tutto in acciaio inox ad una temperatura mai superiore ai 16° centigradi.
Affinamento in vasca di cemento per 7 mesi e successivo imbottigliamento.

Uve da vigneti: Trebbiano Vecchio (Vigneti di 40 anni)

Annata disponibile: 2017

Grad. alc.: 12,5 %

Bottiglie prodotte annualmente: 7.000 bottiglie da 0,750 LT

Sistema di allevamento: Guyot

Piante/Ha: 3500

Resa: 1,5 Kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo: Floreale semplice ma delicato, con sentori di frutti tropicali

Sapore: Asciutto, secco, abbastanza sapido, di vivace freschezza

Abbinamenti:

Vino da aperitivo o che si accompagna a pesce, formaggi e verdure.

Servire a temperatura 10°C-12°C.

Curiosità:

San Lorenzo a Castelvecchio è il nome della Chiesetta romanica risalente al XII sec. che si trova all'entrata dell'azienda. Dal 1998 lo stemma originale in pietra posizionato sulla facciata della Chiesa si accompagna al nome aziendale e diventa il nostro logo in ogni etichetta per identificare l'azienda Castelvecchio in San Casciano in Val di Pesa.