



Castelveccchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



TREBBIANO TOSCANO IGT "SAN LORENZO" BIO

Vino bianco ottenuto da uve **100% TREBBIANO TOSCANO**. Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e successiva fermentazione, che avviene tutta in acciaio inox ad una temperatura mai superiore ai 16° centigradi per mantenere i tipici profumi e aromi derivanti dall'uva. Affinamento in vasca di cemento per circa 7 mesi con batonnage periodici e successivo imbottigliamento.

Uve da vigneti: Trebbiano Vecchio - singolo vigneto piantato nel 1976.

Annata disponibile: 2024 BIO

Grad. alc.: 13,5 %

Acidità totale: 4,73 gr/l

Estratto secco: 18,8 gr/l

Zuccheri residui: 2,4 gr/l

Bottiglie prodotte annualmente: circa 4.600 bottiglie da 0,750 Lt. In cartoni da 12bt.

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: Giallo paglierino con alcuni riflessi dorati.

Profumo: Intenso con frutta a polpa bianca come pera, note agrumate come scorza di limone, sentori di fiori gialli come ginestra e tiglio, leggermente speziato con pepe bianco.

Sapore: Di corpo, morbido, rotondo e caldo, secco, con una buona sapidità ed un'acidità che rinvita alla beva, gusto abbastanza persistente.

Abbinamenti:

Vino da aperitivo o che si accompagna a piatti di pasta con verdure, secondi di carne bianca o pesce, frittura o a piatti come cous cous di verdure o insalate di riso, formaggi freschi e sformatini di verdure. Servire a temperatura 10°C - 12°C.

Curiosità:

Il nome del vino è stato ripreso della nostra piccola chiesa in stile romanico, datata XII sec. che si trova vicino all'entrata dell'azienda dedicata appunto a San Lorenzo.

Rating:

WINESCRITIC.COM  SCORE 91/100

GUIDA BIO

4 FOGLIE

AIS-VITAE

3 Tralci