

ITALY - TOSCANA

FATTORIA DI BACCHERETO “TERRE A MANO”

ROSSELLA BENCINI TESI

CARMIGNANO

● SASSOCARLO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreni derivati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ed arenarie

Vitigno: Trebbiano toscano 80%, Malvasia del Chianti 20%.

Estensione del vigneto: 1.5 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 2778

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ettaro: 33.0 quintali

Vendemmia: raccolta manuale 100%. Prima decade di ottobre, uve sovrarmature.

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, leggera macerazione a temperatura controllata, fermentazione spontanea in tini di cemento e malolattica in tonneaux da 350 l. di rovere di Allier e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 12/18 mesi, e poi almeno 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 56.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2500

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso intenso, fruttato, con una leggera sfumatura di legno tostato, dalla bocca di grande struttura, potente, morbida, vellutata, spessa, grassa, fine e di grande lunghezza. Di facile beva nonostante la grande potenza.

ABBINAMENTI

Primi piatti e secondi piatti di struttura, si sposa meravigliosamente con piatti a base di animelle di vitello, terrina di fegato grasso.