

ITALY - TOSCANA

# AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO

SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)



Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco di scheletro

**Vitigno:** Trebbiano con piccole percentuali di Vermentino, Malvasia, Moscato

**Estensione del vigneto:** 0.0 ha. Lavorato in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Cordone Speronato

**Densità media ceppi per ha:** 3500

**Età media del vigneto:** 60 anni

**Produzione media per ettaro:** 14.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea dei grappoli con macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione. Dopo la svinatura, si procede all'affinamento prima in barrique e tonneaux usate e in seguito in bottiglia.

**Zuccheri residui:** 0.0 g/l

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 28.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 900

## CARATTERISTICHE

Vino bianco macerato che sogna il mare, profumato e dalla buona beva.

## ABBINAMENTI

Risotti (funghi, tartufi...) e secondi piatti a base di carni bianche o pesci grassi.