Bianco alla Marta

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Trebbiano
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 0,2 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Archetto toscano
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 46 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 10 giorni e fermentazione spontanea in tonneau di rovere. Affinamento per 1 anno negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Bianco alla Marta di Buondonno è un vino bianco macerato pieno e genuino. Una bella espressione di trebbiano toscano ricco di frutta, sapido, morbido, di bella struttura e con una buona lunghezza sul finale.

QUANDO

Quando avete una voglia matta di pici all'aglione, dovrete scovare nella vostra cantina una bottiglia di Bianco alla Marta e berla a quella temperatura né troppo fredda né troppo calda. Vedrete che sarà un pranzo da ricordare, in un attimo la vostra tavola profumerà di Toscana.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it