Sassocarlo Bianco Toscano

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2018, 2019, 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Malvasia, Trebbiano
Suolo: Terreni deviati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 2.800
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Vendemmia manuale in cassette, 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.
Solforosa totale: 57 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.500

PRODUTTORE

FATTORIA DI BACCHERETO
Rossella Bencini Tesi

PERCHÉ

Il Sassocarlo di Fattoria di Bacchereto è un vino bianco, morbido e potente. Nonostante lo spessore e la grassezza non perde minimamente punti sulla beva. Alla fine lunghissimo e slanciato.

QUANDO

Il Sassocarlo è un vino da bere in collina, all'aria aperta, su un prato accogliente. Per un pic-nic romantico, da vivere insieme alla propria dolce metà, durante una bella giornata di sole di inizio estate.

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