



CINCIANO BIANCO IGP TOSCANA 2018



Uvaggio	Viognier 50% Chardonnay 30% Sauvignon Blanc 20%
Altitudine	200 mt
Esposizione	Sud - Est
Suolo	Medio impasto, galestro con abbondante scheletro
Forma di allevamento	Guyot
Densità	5000 piante/ha
Età dei vigneti	9 - 11 anni
Resa/ha	60 q.li
Resa/pianta	1.2 kg
Vendemmia	Fine Agosto, a mano
Alcool	13%
Vinificazione	Dopo essere stata diraspata, l'uva viene pressata e raffreddata a 8-10°C in pressa. Il mosto è quindi decantato naturalmente e poi trasferito in contenitori d'acciaio e inoculato con lieviti selezionati; fermenta ad una temperatura non superiore ai 16°C. Viene imbottigliato dopo 2-3 mesi di permanenza in vasche di acciaio
Invecchiamento	Non previsto
Affinamento	In bottiglia per circa 2 mesi
Caratteristiche organolettiche	Giallo paglierino con riflessi verdolini Molto intenso, fruttato e floreale con note di pesca, ananas e banana Fresco, elegante, equilibrato, ottima persistenza e mineralità
Abbinamenti	Aperitivo, pesce, carni bianche
Temperatura di servizio	12-14°C
Produzione Annuale	4.000 bottiglie

