

# VINO BIANCO

## IGT TOSCANO



**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica

**Zona di produzione:** Castiglione d'Orcia (Si)

**Vitigni:** Vermentino e Grechetto

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro

**Sistema di coltivazione:** inerbimento interfilare, potatura a cordone speronato e guyot

**Suolo:** tendenzialmente argilloso con buona presenza di scheletro

**Altitudine:** 400/500 mt s.l.m

**Esposizione Vigneto:** da Sud-Est a Sud-Ovest

**Microclima:** temperato, caratterizzata da inverni tendenzialmente freddi ed estati calde aride, con piogge concentrate in autunno e primavera

**Vinificazione:** L'uva viene introdotta con l'intero grappolo in una pressa. Dopo una leggera pressatura la parte liquida viene travasata in un contenitore di acciaio dove fermenta per circa 3 gg. In seguito travasato per togliere le impurità per finire poi la fermentazione in legno per un mese. Imbottigliato nella primavera seguente alla vendemmia.

**Caratteristiche organolettiche:**

- **Colore:** giallo tenue
- **Profumo:** fragrante note di biancospino e melone
- **Gusto:** rotondo e persistente

**Alcol:** 12% - 14%

**Temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 15°

**Abbinamenti:** panzanella, formaggi non stagionati