



RICUDDA

Ricudda Bianco Toscano IGT

Biologico



Altezza vigneti: 350 m s.l.m.

Viti per ettaro: 6.100

Tipo di terreno: di medio impasto, ricco di scheletro e sabbie di galestro

Esposizione vigneti: Sud

Superficie di produzione: 0,5 ettari

Uvaggio: Malvasia del Chianti e Trebbiano

Produzione:

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 2.500

Il nostro vino è prodotto con uve da viticoltura biologica ed è chiarificato senza l'utilizzo di prodotti di origine animale.

Vinificazione: vendemmia manuale, pressatura dell'uva diraspata e chiarifica del mosto. Fermentazione lenta, in tank di acciaio inox e a basse temperature (inferiori a 20°C), per preservare al meglio gli aromi floreali dell'uva e quelli fruttati che si sviluppano nella vinificazione. All'esaurimento degli zuccheri, in 10-15 giorni, segue breve stabilizzazione su fecce fini.

Affinamento: maturazione del vino in botte piccola per 3 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: giallo paglierino poco carico, brillante.

Esame olfattivo: aromi di fiori di campo e mela gialla, accompagnati da lievi sentori di rovere.

Esame gustativo: fresco e di facile beva, con note di mela gialla e vaniglia.

Servizio: servire a temperatura di 10-12°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti: primi e secondi a base di pesce, verdure e formaggi freschi.