

Il Ginestraio

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Un vin blanc élégant, au parfum floral, élaboré à partir de raisins Chardonnay et Viognier, élevé en fûts de chêne pendant 4 mois et encore 4 mois en bouteille. Le caractère unique de ce vin le rend parfait pour des combinaisons gastronomiques originales.

CÉPAGES: Chardonnay et Viognier

TERROIR: Sableux (90%), couleur très claire, peu profond.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds à l'hectare

SYSTÈME DE CONDUITE: Cordon de Royat à 80 cm du sol

RENDEMENT À L'HECTARE: 65 quintaux

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers et transportés à la cave. Après une sélection attentive, ils sont éraflés et pressés. Le moût est clarifié et la fermentation a lieu à une température de 15-16°C. Une partie du vin est mise en cuves de 5 hl où il s'affine pendant 4 mois avec un bâtonnage quotidien.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune intense avec des nuances d'or brillant et de vert. Nez très fruité avec des notes florales de pêche, d'abricot, de tilleul et d'acacia. Structure très moelleuse et corps moyen en bouche avec des notes de fruits frais et boisées. Une finale fraîche, nette et persistante.

ACCORDS

Ce vin se marie bien avec des pâtes assaisonnées d'huile d'olive vierge extra et de fromage ou avec une sauce tomate légère, de la truffe blanche de San Miniato, des plats de poisson élaborés et des fromages à affinage moyen.