

Il Ginestraio

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Un vino bianco elegante, dal profumo floreale, prodotto con uve Chardonnay e Viognier, affinato in botti di rovere per 4 mesi e per altri 4 mesi in bottiglia. Il carattere unico di questo vino lo rende perfetto per abbinamenti gastronomici originali.

VITIGNO: Chardonnay e Viognier

TERRENO: Sabbioso (90%), colore molto chiaro, poco profondo

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo

RESA PER ETTARO: 65 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste e trasportate in cantina. Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate. Il mosto viene chiarificato e la fermentazione avviene a una temperatura di 15-16°C. Una parte del vino viene messa in botti da 5 hl dove invecchia per 4 mesi con bâtonnage giornaliero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso con sfumature oro brillante e verde. Molto fruttato al naso con note floreali di pesca, albicocca, tiglio e acacia. Struttura molto morbida e corpo medio in bocca con note di frutta fresca e legnose. Un finale fresco, pulito e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con pasta condita con olio extravergine di oliva e formaggio o con una salsa leggera di pomodoro, tartufo bianco di San Miniato, elaborati piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.