

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Il 1078 è la data in cui Matilde di Canossa donò il feudo di Usigliano al Vescovo di Lucca, cambiandone il nome per sempre in Usiglian del Vescovo. Con questo vino, sintesi tra tradizione e innovazione, intendiamo rendere omaggio a quell'evento e alla storia millenaria di Usiglian del Vescovo. Un vino che saprà conquistarvi, anno dopo anno, con il suo carattere unico, scaturito dall'affinamento in barriques e anfore.

VINIFICAZIONE

Il MilleEsettantotto si ottiene dalla pressatura soffice dei grappoli interi di Chardonnay e Viognier.

Dopo una breve macerazione delle bucce, le uve vengono sottoposte ad una decantazione naturale e il mosto viene avviato alla fermentazione.

Il MilleEsettantotto viene poi affinato in piccole botti di rovere e successivamente in anfore di cocciopesto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, il MilleEsettantotto mostra il suo colore giallo pallido vivo con sfumature verdi. Bouquet fine e complesso. In bocca rivela un'armonia di note fresche e dolci unite ad un corpo e una persistenza considerevoli. Questo vino è destinato ad avere una notevole evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti raffinati e speziati a base di frutti di mare, piatti a base di tartufo bianco e risotti ai funghi. È perfetto anche con le carni bianche.