



TREBBIANO DI CAPEZZANA I.G.T.



ANNATA: 2018

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.700

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2000

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Est; 100-150 m s.l.m.

VITIGNI: 100% Trebbiano (selezione massale aziendale)

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Complesso caotico con scheletro di alberese, scisto argilloso, presenza di galestro.

VENDEMMIA: Prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica della durata di 10 giorni circa è svolta per il 50% in vasche di acciaio alla temperatura di 18°C e l'altro 50% in barriques e tonneaux

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: tonneaux di rovere francese

ELEVAZIONE: 50% in barriques e 50% in tonneaux per 6 mesi

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

TENORE ALCOLICO: 14%

MODALITA' DI SERVIZIO: tra i 12° ed i 14°C

GASTRONOMIA: Ottimo in abbinamento a carni bianche e crostacei.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi sfumature dorate

PROFUMO: Mandorla, fiori gialli di campo, vaniglia.

SAPORE: Intenso, armonico con tannini delicati appare nella sua morbida eleganza un vino etereo ed equilibrato, con un retrogusto complesso e persistente.