



TREBBIANO DEL CHIANTI IGT

Dalle storiche vigne di Castellinuzza un bianco schietto e fragrante da uve Trebbiano Toscano affinato in acciaio.

I profumi ricordano i fiori di campo, con note verdi e di mela golden. Al palato è fresco e sapido e con finale minerale. Si abbina perfettamente a tutti i piatti di mare con cotture veloci, formaggi poco stagionati o carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

UVE

Trebbiano toscano 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale in bianco in vasche di Acciaio

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 6 mesi

LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà/fine Settembre

GRADAZIONE

12,5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

PRODUZIONE

700 bottiglie/anno

EVOLUZIONE POTENZIALE

1-2 anni

