



# 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

