



canta grillo



Denominazione:
**Trebbiano
Toscana IGT**

Sistema d'allevamento:
Cordone speronato

Vitigni:
Trebbiano Toscano 100% Densità d'impianto:
4'200 piante/HA

Zona di provenienza
**Montespertoli, Firenze
(Toscana)** Resa di uva per ettaro:
70 q.li/HA

Tipologia del terreno:
**Franco - argilloso,
mediamente calcareo** Periodo di vendemmia:
**Fine
Ottobre**

Vinificazione

L'uva viene fatta maturare e in parte appassire in campo con tecniche tradizionali quali il "taglio del tralcio" e la "pinzatura del peduncolo". La raccolta manuale avviene nelle ore più fresche della mattina e l'uva viene così pigiadiraspata e raffreddata subito con scambiatore termico fino a 6 °C. Una parte di essa è quindi condotta in pressa, prima di essere spremuta, dove passa attraverso una criomacerazione prefermentativa di 24 ore, mentre la restante parte viene introdotta in una vasca termocondizionata e sottoposta ad una macerazione più lunga che dura fino all'alzata di cappello (3-4 giorni in funzione dei tempi di sviluppo dei lieviti autoctoni). Successivamente la fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 °C. Circa una metà della produzione invece svolge la seconda parte della fermentazione alcolica, e tutto il periodo di elevage, in fusti di legno di varia pezzatura (100 e 225 litri) e di varia origine botanica (rovere, acacia, ciliegio acido e gelso), mentre la restante metà rimane in acciaio inox e completa la maturazione sulle fecce fini per 6 mesi alla temperatura controllata di massimo 15 °C. In entrambi i casi si evita di far svolgere al vino la fermentazione malolattica. In conclusione seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione e imbottigliamento, effettuato dopo circa 10 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Il colore è giallo paglierino acceso con intriganti riflessi dorati. Al profumo si denota uno spiccato carattere minerale su uno sfondo di note fruttate fresche, di agrumi e di mela Golden nonché di delicati sentori vanigliati e tostati. Gradevoli sentori di erbe officinali ed essenze aromatiche mediterranee ne completano l'espressione olfattiva. Al palato ci sono vivacità e freschezza supportate dalla rotondità del sapore con un finale intenso e sapido, tipico del territorio Chiantigiano.

Consigli per il servizio

Non inferiore a 10°C.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, per accompagnare tutti i piatti di pesce e frutti di mare, ma anche con carni bianche e antipasti leggeri.