

Zanna Bianca

Vermentino Costa Toscana I.G.T.



ZONA DI ORIGINE

I vigneti si trovano nel comune di Magliano in Toscana, a pochi chilometri dal Parco Naturale della Maremma.

TERRENO

Pedecollinare, di medio impasto, privo di scheletro.

UVE

Vermentino 100%

ALLEVAMENTO E DISPOSIZIONE DEI FILARI

Vigneti allevati a guyot con esposizione a ovest.

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima decade di settembre, leggermente anticipata rispetto alla piena maturazione per esaltare le caratteristiche varietali. Le uve vengono trasportate in cantina in cassette per preservarne l'integrità.

VINIFICAZIONE

Il mosto, ottenuto tramite pressatura soffice, una volta illimpidito viene fatto fermentare a temperatura controllata per circa 30 giorni, al fine di preservare ed esaltare gli aromi varietali.

MATURAZIONE

Il vino matura per circa 4 mesi in vasca, con periodici batonnage che favoriscono l'autolisi dei lieviti, contribuendo ad aumentarne la complessità.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 60 giorni prima della commercializzazione.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolino.

BOUQUET

Frutta tropicale, accompagnati da note agrumate e floreali.

DEGUSTAZIONE

In bocca Zanna Bianca si presenta pieno, ricco e strutturato, con un finale piacevole e avvolgente. Un vino perfetto da accompagnare a primi di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C