

v'incanto®



Zona di produzione

Mugello in comune di Vicchio.

Vitigni

Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti; viti di età superiore a 30 anni.

Sistema di coltura

Cordone speronato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri produttivi

Produzione massima: 60 qli/ha;

Bassa carica di gemme;

Contenuta resa per ceppo;

Scelta vendemmiale;

Appassimento in cascina su graticci;

Spicciolatura e pressatura;

Fermentazione sulle proprie madri;

Affinamento in caratelli di quercia e castagno;

Mantenimento delle madri;

Imbottigliamento senza filtrazioni.

Parametri analitici

Cont. min. alcolico naturale: 12,5% vol.

Cont. Zuccheri: 20g/l.

Caratteristiche organolettiche

Di colore ambrato, con profumo intenso e caratteristico di frutta secca e spezie, complesso con note piccanti, di sapore caldo e vivo con equilibrio tra armonia e struttura.

Temperatura di servizio: 16°C.

A tavola

Adatto a pasticceria secca e speziata, accompagna bene i formaggi erborinati.

Noi abbiamo selezionato le uve migliori e i grappoli più adatti per produrre questo vino, voi selezionate la compagnia e il momento per berlo.



Fattoria di Pianuzzo