

# 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*