



LE DUE ARBIE

LE DUE ARBIE
BIANCO TOSCANA IGT
2019

Un vino fresco e fruttato, ideale per gli aperitivi d'estate.



NOTE GENERALI

Varietà: 60% Trebbiano, 20% Malvasia, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay

Invecchiamento: 3 mesi

Grado alcolico: 12,50% Vol.

Acidità totale: 5,8% g/l

Temperatura di servizio: 10-12° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 250 m s.l.m.

Composizione del terreno: suoli sabbiosi e ghiaiosi, ricchi di sostanza organica

Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Età delle viti: 14 anni

Resa per ettaro: 80 q.li

Produzione media per pianta: circa 1,6 kg

Epoca vendemmia: inizi di settembre

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo paglierino brillante.

Olfatto: al naso si distinguono sentori floreali e fruttati, con aromi netti di pesca bianca, mela e ananas.

Gusto: in bocca prevalgono la freschezza e la mineralità.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: in bianco con processo a freddo. Le uve sono sofficemente pigiadirasbate, immediatamente raffreddate a 5°C e successivamente pressate delicatamente. Il mosto nobile ricavato viene raffreddato a 5° C e lasciato decantare per 2 giorni. Al naturale innalzamento della temperatura (terzo/quarto giorno) il mosto viene inoculato con un *ped de cuve* indigeno. La fermentazione lenta e costante durerà per circa 35 giorni ad una temperatura di 17-18°C.

Affinamento: in acciaio per 3 mesi.