

IL CIVETTAIO

AZIENDA AGRICOLA



Igt Toscana Vermentino - biologico

Piantato, con una densità di 5050 ceppi/ha nella Cessa del Civettaio, viene prodotto con solo uve di Vermentino. La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'epoca di vendemmia è la terza settimana di settembre quando gli acini sono di color ambra. La vinificazione avviene attorno ai 15° gradi con fermentazione prolungata in solo acciaio. I lieviti sono indigeni. Dopo alcuni travasi viene imbottigliato all'inizio di aprile.

COMUNE DI PRODUZIONE: Civitella Paganico (Gr)

UVE: Vermentino 100% ; 2500 bottiglie in media

VIGNETO: Cessa del Civettaio

ANNO DI IMPIANTO: innesto nel 2011 e 2012, impianto 2014

ESPOSIZIONE: Nord ovest 140 m slm con terreno franco argilloso con scheletro frequente

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio; 5050 piante per ettaro

RESA: 45 quintali per ettaro

LIEVITI: Autoctoni

FERMENTAZIONE: in vasche d'acciaio a temperatura controllata (meno di 16 gradi)

Il colore è un luminoso giallo pesca. Il naso rivela freschi sentori di pera ed altra frutta bianca. Piacevole da bere, fresco e delicatamente profumato, di elegante struttura, sapido. Si accompagna ad antipasti, paste asciutte, pollami e carni bianche, sformati e insalate. E' un ottimo aperitivo o accompagnamento ad un pasto leggero.