

BORGAIO

di Meleto

VERMENTINO 2016

IGT Toscana Bianco



Uvaggio: Vermentino 100%

Vigneti: Meleto e S.Piero, tra 360 e 420 metri di altezza s.l.m.

Anno di impianto: 2010

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 70 quintali di uva

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in cassetta per ridurre al minimo la rottura degli acini durante il trasporto alla cantina. Il pigiato-diraspato viene raffreddato e trasferito in vasca dove rimane in macerazione per alcune ore. Il mosto così ottenuto viene separato dalla bucce, chiarificato staticamente a freddo e la parte più limpida è poi avviata alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata fino ad un massimo di 17°.

Maturazione e Affinamento: L'affinamento viene svolto in acciaio per circa 4 mesi.

Note di degustazione: Color giallo con riflessi verdognoli, sentori di agrumi, fresco e leggermente sapido. Buona persistenza abbinata ad un finale piacevole e minerale.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it