



LE PIAGGIE

2023

Toscana Bianco
Indicazione Geografica Tipica



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** località Ripa d'Orcia a 300 metri s.l.m.
- > **Suolo:** calcareo argilloso con rilevanti componenti sabbiose
- > **Esposizione:** Sud-Ovest
- > **Uvaggio:** Vermentino 100%
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 40 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nella seconda metà di Agosto
- > **Vinificazione:** la pressatura viene praticata su grappoli per l'80% diraspati e per il 20% interi, segue una breve crio-macerazione sulle bucce. Dopo la fermentazione a temperatura controllata il vino matura per almeno 6 mesi in acciaio sulle fecce fini con periodici batonnage
- > **Imbottigliamento:** nella primavera successiva alla raccolta
- > **Caratteristiche organolettiche:** ha un carattere agile, fresco, con aromi marcati di ginestra, mela e rosmarino e un'acidità piacevole che sostiene la beva
- > **Produzione:** 600 bottiglie
- > **Servizio:** in calici da vino bianco di media ampiezza, ad una temperatura di 10° - 12° C.

* **Il vignaiolo consiglia:** le Piaggie è un compagno perfetto al momento dell'aperitivo e con piatti a base di pesce e carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA **13,5% VOL** - ACIDITÀ **5,59 g/L** - ACIDO MALICO **1,86 g/L**