

LE VEDUTE DELLA GHERARDESCA

VERMENTINO TOSCANA IGT - 2023

VERMENTINO 100%

Le Vedute: perché il Castello di Castagneto Carducci si apre su paesaggi di bosco, di vigneto, di mare in lontananza. Un Vermentino capace di stupire nell'immediato, ma anche di farsi ricordare. Le uve provengono da Cerreto Guidi e precisamente da Fattoria Montalbano. Una zona ottima per bianchi e rosati, caratterizzata dalle brezze marine che risalgono dall'Arno e da una buona escursione termica.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte durante la prima decade di settembre, a maturazione completata. Vengono sottoposte a una pigiatura e pressatura soffice tramite presse pneumatiche.

La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°). Vengono utilizzati lieviti selezionati. La fermentazione malolattica viene bloccata tramite utilizzo del freddo. La conservazione è effettuata a una temperatura tra gli 8 e i 12°C.

L'affinamento avviene in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia è di almeno un mese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso è ricco e minerale, con sentori di albicocca e pompelmo, di salvia, di pietra focaia. Con l'invecchiamento emergeranno note di idrocarburo e miele. In bocca la sapidità e la vivacità sono sostenute da una buona struttura.

Grado alcolico: 13.00% Vol.

DELLA GHERARDESCA

