



RASCIATANO

SINCE 1600

Malvasia Bianca



COMPOSIZIONE: Malvasia Bianca.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

VIGNETI: Esclusivamente della tenuta.

ANNO D'IMPIANTO VIGNETI: 1989.

TERRENO: Sabbioso su strati di roccia calcarea.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2500 ceppi per ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Tendone.

RESA: 100/120 quintali per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima e seconda decade di agosto.

RACCOLTA: Manuale in piccole cassette.

VINIFICAZIONE: Dopo meticolosa scelta dei grappoli migliori in vigna, viene effettuata una pressatura soffice.

La fermentazione viene gestita, parte in acciaio, per almeno 4 settimane ad una temperatura compresa tra i 13 e i 15 gradi centigradi, e parte in barriques di rovere francese nuove.

AFFINAMENTO: In tini di acciaio per 4-6 mesi e successivamente in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE: Colore giallo brillante con accesi riflessi verdi. Al naso presenta un complesso bouquet floreale con netti sentori di tiglio e agrumi. Al gusto è pieno e rotondo, molto persistente con una mineralità tipicamente territoriale.

Vigne di Rasciitano