

**Toscana Bianco Frizzante
IGT**

GAZZA LADRA

2020

Vitigni: Trebbiano

Production Zone: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt slm

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: fine agosto

Gradazione alcolica: 11% vol

Temperatura di fermentazione: 17°-18°C

Formato (cl): 75

Tecnica vinificazione: Le uve, raccolte a mano in cassette, vengono sottoposte a diraspatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in parte a temperatura controllata, in tini di acciaio inox per concludersi in bottiglia. Ne nasce un vino, non filtrato secco, frizzante. È un vino che nel tempo continua ad evolversi in quanto le cellule morte dei lieviti degradandosi rilasciano sostanze aromatiche.

Note degustative: Al naso presenta profumi di mela verde, fiori bianche e delicati sentori di lievito. Al palato risulta fresco e sapido.