



IGT Toscana Bianco

INGANNO FELICE

2020

Vitigni: Trebbiano, Malvasia, Viognier

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: fine agosto,
prima decade di settembre

Gradazione alcolica: 13%

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 16°-17° C

Informazioni tecniche: le uve, raccolte a mano in cassette, vengono diraspate e sottoposte a soffice pressatura. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il vino fa una sosta sulle fecce nobili per circa 20-30 giorni e sottoposto quotidianamente a batonnage: questo permette l'estrazione di profumi più intensi e la protezione degli aromi da processi ossidativi. Il vino, viene poi fatto affinare per circa 3-5 mesi in acciaio e poi imbottigliato

Note degustative: al naso presenta intensi profumi di frutta tropicale e note agrumate. Al palato risulta complesso, sapido con una buona mineralità