



Castelvecchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



TREBBIANO TOSCANO IGT BIO SAN LORENZO

Vino bianco ottenuto da uve **100% TREBBIANO**. Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e successiva fermentazione, che avviene tutta in acciaio inox ad una temperatura mai superiore ai 16° centigradi per mantenere i tipici profumi e aromi derivanti dall'uva. Affinamento in vasca di cemento per circa 7 mesi e successivo imbottigliamento.

Uve da vigneti: Trebbiano Vecchio - singolo vigneto piantato nel 1976.

Annata disponibile: 2023 BIO

Grad. alc.: 13,5 %

Acidità totale: 5,86 gr/l

Estratto secco: 22,9 gr/l

Zuccheri residui: < 1 gr/l

Bottiglie prodotte annualmente: 1.000 bottiglie da 0,750 Lt. In cartoni da 12bt.

Sistema di allevamento: Guyot

Piante/Ha: 3500

Resa: 1,5 Kg uva a pianta.

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Intenso con sentori di fiori gialli e frutta a polpa bianca e note agrumate come cedro e limone, leggermente speziato con pepe bianco.

Sapore: Rotondo e caldo, secco, buona freschezza e acidità, sapidità persistente.

Abbinamenti:

Vino da aperitivo o che si accompagna a carni bianche o pesce, frittore o a piatti aromatici, formaggi freschi e verdure.

Servire a temperatura 10°C - 12°C.

Curiosità:

Il nome del vino è stato ripreso della nostra piccola chiesa in stile romanico, datata XII sec. che si trova vicino all'entrata dell'azienda dedicata appunto a San Lorenzo.

Rating:

NOT RATED YET