



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**