



LA DOCCIA
DI VINCI

ALBAGIA

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TREBBIANO 2018

MACERATO BIANCO – ORANGE WINE

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: “DEI POZZI“

ESTENSIONE: 7078M2 CIRCA

TESSITURA SUOLO: 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 50 MSLM

ESPOSIZIONE: EST

VITICOLTURA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CAPOVOLTO TOSCANO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

VITIGNO: TREBBIANO

ETÀ VIGNETO: 30 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2551CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 1,40 M X 2.80M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2018 È STATA UN'ANNATA ABBASTANZA EQUILIBRATA DOPO UN INVERNO DISCRETAMENTE RIGIDO, CON TANTO DI NEVICATA TARDIVA IL 1 MARZO 2018, LA PRIMAVERA È STATA SUFFICIENTEMENTE PIOVOSA, ASSICURANDO ALLE PIANTE UNA BUONA RISERVA IDRICA. L'ESTATE È TRASCORSA SENZA PARTICOLARI PUNTE ESTREME DI CALORE, INTERVALLANDO SOLE A PROVVIDENZIALI TEMPORALI ESTIVI. LE VITI HANNO PLACIDAMENTE E GIOIOSAMENTE PRODOTTO BELLISSIMA UVA, PER LA GIOIA DEL VIGNAILOLO CHE DOPO ANNATE DIFFICILISSIME, HA NEL 2018 TRASCORSO UN'ANNATA VINICOLA SERENA.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI ACCIAIO

MACERAZIONE: SU BUCCE 7 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 14 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 13 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 28/11/2019

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 620

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 12.5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.20 GR/LT

PH: 3.

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: AMBRA ACCESO

ODORE MULTIFORMI E DOLCI DI FRUTTA CANDITA O ESSICCATA, ALBICOCHE, PRUGNE E PAPAY. NOTA DI MARSALA LIQUIRIZIA E SPEZIA VANIGLIA

IN BOCCA: SAPIDO E GRAFFIANTE, ASCIUTTO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI: FORMAGGI FRESCHI O MEDIAMENTE STAGIONATI CON MIELE, OTTIMO ANCHE SU ZUPPE DI PESCE POVERO