



LA DOCCIA
DI VINCI

ALBAGIA

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TREBBIANO 2017

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: CAPOLVOTO TOSCANO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

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

VITIGNO: TREBBIANO

ETÀ VIGNETO: 29 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2551CEPPI/HA

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

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2017 È STATA UN'ANNATA ESTREMA. NEI PRIMISSIMI DI APRILE, I NOSTRI VIGNETI HANNO SUBITO UNA BRUTTA GELATA TARDIVA: BEN TRE NOTTI CON TEMPERATURA SOTTO ZERO. QUESTO HA DI FATTO RIDOTTO LA PRODUZIONE DI OLTRE IL 50% RISPETTO ANNATE REGOLARI. L'ESTATE È STATA INVECE CARATTERIZZATA DA SICCIÀ ESTREMA, FONTE DI ULTERIORE STRESS PER LE VITI. PER VEDERE UN PO' DI ACQUA, ABBIAMO DOVUTO ATTENDERE QUALCHE TIMIDA PRECIPITAZIONE SETTEMBRINA, CHE HA AIUTATO L'UVA A MATURARE. I VINI SONO ESTREMI, POTENTI E DAI TANNINI POSSENTI.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

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

PERMANENZA SULLE BUCCE: 8 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 15 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 16/01/2019

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 504

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 12.5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.35 GR/LT

PH: 3.49

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: AMBRA CRISTALLO

ODORE FRAGRANZE ODOROSE MULTIFORMI, ALBICOCCA ESSICCATA, SIDRO E CARMELLO, FIORI DI ROSA CANINA E THÈ, NUANCE MINERALI

IN BOCCA: GUSTO SCONTROSO, SAPIDO E DRY

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