

La Pieve

LA PIEVE BIANCO LUNA MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO



DENOMINAZIONE: "LA PIEVE BIANCO LUNA"
MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

UVE: VERMENTINO, VERDICCHIO E SAUVIGNON
BLANC

ANNO D'IMPIANTO: APRILE 2007

TIPOLOGIA TERRENO: TERRENO ARGILLO-CALCAREO
RICCO DI SCHELETRO CON ROCCIA MADRE E SALI
MINERALI

ESPOSIZIONE: SUD-OVEST

ALTITUDINE: 450 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 4.500 PIANTE/HA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 60 QUINTALI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA A
FINE AGOSTO O INIZIO SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE APPENA RACCOLTE VENGONO
PRESSATE INTEGRE, IL MOSTO ILLIMPIDISCE A FREDDO
PER POI FERMENTARE IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10-12 GIORNI

MATURAZIONE: 3-4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO
INOX SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DEGUSTATIVE DEL SOMMELIER: DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE E DAI RIFLESSI LUMINOSI. SI ESPRIME AL NASO PER NOTE DI MORBIDEZZA, BASATE SU FRUTTA TROPICALE MATURA COME ANANAS, MANGO, PAPAIA, MELONE, FIORI GIALLI DI GINESTRA E BOCCIOLI DI CAMOMILLA. UNITE A SENSAZIONI DI MIELE D'ACACIA E BALSAMICITA'. GUSTO RICCO, PIENO E COMPLESSO, PERFETTO CON LE SENSAZIONI AVVERTITE AL NASO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PIATTI A BASE DI PESCE DI BUONA STRUTTURA ANCHE DOTATI DI SALSE E INTINGOLI.