



IL CASTELLUCCIO

I.G.T. Toscana Bianco

UVAGGIO

Trebbiano 85%, Malvasia 15%

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 18 °C, che ha permesso al vino di mantenersi fresco e profumato.

CENNI

Con l'annata 2020 abbiamo voluto dare una svolta all'immagine del nostro Castelluccio Bianco. Dopo aver seguito per anni la linea della tradizione, abbiamo deciso di puntare su un packaging completamente nuovo e su una chiusura (tappo a vite) che potesse non solo esaltare i profumi e gli aromi, ma anche preservarli nel tempo, garantendo maggiore freschezza ed omogeneità di beva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ha un profumo intenso e aromatico che ricorda la ginestra, la banana, i fiori d'arancio e la rosa. Al gusto si presenta sapido, di buona persistenza aromatica e con una buona acidità. Piacevole da bere.

Temperatura di servizio consigliata 8 °C.

