

COLLEPIO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BIANCO



GATTAVECCHI



ZONA DI PRODUZIONE: Toscana meridionale

UVAGGIO: Trebbiano Toscano - Chardonnay e Grechetto.

TERRENO:

Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Guyot e Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha.

Età media delle viti in produzione 20 – 25 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno. Un'ottima esposizione favorisce la maturazione e l'integrità delle uve fino al momento della raccolta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

L'uva, sofficemente pressata, viene condotta ad una fermentazione in bianco previa refrigerazione e decantazione statica del mosto. La temperatura di fermentazione viene mantenuta al di sotto del 18°C ed ha una durata di 12 giorni. Successivamente il vino subisce l'ideale affinamento in acciaio dove viene anche preparato per l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso e fruttato, sapore asciutto, armonico e sapido. Ottimo come aperitivo è particolarmente indicato per gli antipasti e si accompagna bene alle minestre, ai bolliti, alle verdure cotte, ai formaggi delicati e a tutti i piatti di pesce. La sua ottima bevibilità lo rende adatto all'uso quotidiano. Temperatura di servizio 10 - 12°C.

PRODUCTION AREA: Southern Tuscany

GRAPE VARIETIES: Trebbiano Toscano, Chardonnay and Grechetto.

SOIL: Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING:

Guyot and straight-line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.

Average age of vines: 20 – 25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. Excellent exposure promotes ripening and helps maintain the structure of the grapes until harvesting.

VINIFICATION AND REFINING:

The grapes are carefully pressed using a special, horizontal press, and the temperature is kept low at all times during static decantation of the must. "White fermentation" occurs over a period of about 12 days at a temperature that never exceeds 18°C. The wine is then aged in stainless steel, where it is readied for bottling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is straw yellow. The bouquet is intense and fruity, and the flavour is full, dry and harmonious. It is excellent as an aperitif, and pairs particularly well with antipasti, soups, vegetarian dishes, light cheeses and all fish dishes. It is a perfect everyday wine.

Serving Temperature: 10 – 12°C.