POGGIO MAESTRINO

MALVASIA TOSCANA

TOSCANA IGT



Da un uva tipicamente toscana generalmente utilizzata per la produzione di vini passiti o vinificata insieme ad altri vitigni, nasce questa Malvasia in purezza che esprime al massimo le peculiarità del vitigno: dal colore giallo paglierino carico, alle note (debolmente) aromatiche, alla sensazione di rotondità e dolcezza.

Le tecniche di vinificazione utilizzate esaltano la mineralità e la sapidità conferite dalle zone collinari della Toscana Centrale nell'area di Gaiole in Chianti

DENOMINAZIONE Toscana IGT

VITIGNO Malvasia Toscana 100%

TERRENO generoso e profondo; di medio impasto, ricco di sabbia con buona dotazione di scheletro di origine calcarea.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 3 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO 5 anni

ESPOSIZIONE Est

ALTITUDINE MEDIA 450m slm.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,8 Kg

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

VENDEMMIA Metà settembre

MACERAZIONE Macerazione a freddo in pressa per 12 h in presenza delle bucce, Segue una pressatura soffice ed una chiarifica

FERMENTAZIONE In acciaio

AFFINAMENTO In acciaio per 2 mesi.

CARATT. ORGANOLETTICHE Vino giallo paglierino carico, con riflessi giallo-verdognoli che tendono a perdere la tonalità verde con il passare dei mesi. Al naso è fresco, floreale e fruttato. Si riconoscono sentori di piccoli fiori bianchi (biancospino, fiori di pesco), di frutta bianca (mela verde, pesca bianca) ed un leggero sottofondo di miele d'acacia e di sottobosco (ginestra). In bocca è piacevole, equilibrato con note dolci e leggermente aromatiche tipiche della malvasia toscana. Buona la mineralità la sapidità che ne allungano la persistenza gustativa.

ABBINAMENTI Aperitivo, pesce al vapore o sotto sale. Carni bianche soprattutto se cucinate senza pomodoro, petto di pollo al limone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C.

TENUTE CALÌ

vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO