



# 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*

