

ICARIO



WINE & TUSCANY

I vitigni

Pinot Grigio 60%, Gewürztraminer 30%, Pinot Nero 10%

Vinificazione ed affinamento:

L'uva viene delicatamente diraspata e pressata in modo soffice.

Il mosto ottenuto viene messo in barriques da 5 hl nuove, dove fermenta e riposa per circa 3 mesi. In questi 3 mesi vengono effettuati 2 bâtonnage giornalieri per rimettere in sospensione le proprie fecce. Al termine di questo breve invecchiamento viene chiarificato e preparato per l'imbottigliamento che si effettua nel settembre dell'annata successiva alla raccolta.

Produzione

3.000 bottiglie

Principali analisi

Alcool 14%; acidità totale 5,3; pH 3,55

Caratteristiche organolettiche

L'impatto olfattivo si sviluppa con notevole finezza su note complesse che vanno dal fruttato di mela e agrumi al floreale di rosa, il tutto adagiato su uno sfondo minerale. Al palato l'impressione gustativa è piena, sapida e morbida. Ottimo l'equilibrio.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Abbinamento:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, paste, risotti o carni bianche.

Capacità di invecchiamento:

3-6 anni