



SPARTITO

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1987	Bianco di grande struttura e longevità	100% Sauvignon Blanc	Castellina in Chianti (SI)

100% Sauvignon Blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni bianchi. Per chi ama vini ricchi di profumi e di grande stoffa: da bere come si legge uno spartito di grande musica.

Note degustative: colore giallo paglierino. Al naso ha sentori e profumi complessi con note fruttate di pesca bianca e di minerali. Al palato è fresco, sapido e armonico.

Abbinamenti: si abbina bene con risotti e con carni bianche in generale.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo, argilloso e ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 2500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 40 Ql

Epoca della vendemmia: fine di settembre

Vinificazione: in barrique nuove

Fermentazione malolattica: svolta in parte

Affinamento: in barrique di rovere francese

Durata dell'affinamento in barrique: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

