

DOLCEAMORE 2019



Denominazione: DOC Maremma Toscana Bianco

Area di Produzione: Pian d'Artino - Saturnia

Vitigno: Chardonnay

Terreno: di medio impasto con argille scure e nere, ricco in calcare e minerali

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 8000 piante per ettaro

Superficie complessiva: 1,4 ettari

Resa media per pianta: 600 grammi

Produzione complessiva: 30 Hl

Periodo di vendemmia: dalla seconda settimana di agosto alla prima decade di settembre.

Si procede con raccolta frazionata, iniziando con buoni livelli di acidità e terminando la vendemmia con livelli di zuccheri ottimali.

L'uva raccolta a mano, viene mantenuta a temperatura bassa, mediante l'aggiunta di ghiaccio secco in tutte le sue fasi di lavorazione.

Immediatamente trasportata in cantina e pressata a grappolo intero mediante una pressa soffice.

Viene estratto solamente il mosto fiore e scartato tutto il resto con una resa complessiva del 45% sul totale. Dopo una leggera decantazione in acciaio inox il mosto viene collocato per caduta in barriques francesi e fatto fermentare a temperatura di 17° centigradi per circa 10 giorni.

A fermentazione ultimata il vino rimane in affinamento in barriques per circa 7 mesi con operazioni settimanali di batonnage.

Alcool: 13% **Acidità totale:** 5,5% **Ph:** 3,5

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro di grande luminosità, al naso intenso e complesso, esprime profumi di agrumi, frutti esotici, fiori gialli che si fondono con note vanigliate, minerali e sentori di spezie bianche. Al palato è dinamico ed elegante, le note di frutta tropicale si fondono con la mineralità, rendendolo strutturato ma fresco e bilanciato. Finale piacevolmente persistente.

Accompagna egregiamente piatti di pesce, anche elaborati o affumicati, primi piatti con ragù bianco o con verdure, secondi anche strutturati di carni in bianco. Ottimo con formaggi freschi caprini o semistagionati di pecora.