



CASTELLO LA LECCIA

MARTINA

Toscana Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO	A base di incrocio Manzoni
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.500
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350-400 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SE
ETÀ DELLE VIGNE	25 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilla, con presenza di alberese
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPI PER ETTARO	4.200
RESA / ETTARO	45 Hl/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Inizio Settembre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano. Vendemmiate la mattina all'alba per pressarle a basse temperature.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve sono pressate in presenza di ghiaccio secco per ridurre al massimo l'ossidazione del mosto; questo trasferito in vasca d'acciaio a temperatura controllata svolge una criomacerazione prefermentativa a 6 °C per 72h. Successivamente, dopo una leggera chiarifica, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 14°-16°C, così da preservare gli aromi primari. Finita la fermentazione alcolica il vino riposa in bottiglia.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2015
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore giallo paglierino; Al naso aromi fruttati di pesca e agrumati di pompelmo rosa che si combinano con sentori floreali. Al palato è fresco e sapido.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Pesce fresco e formaggi a pasta molle.

