



CASTELLO LA LECCIA

MARTINA

Toscana Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINO BIOLOGICO

VITIGNO	A base di incrocio Manzoni
GRADO ALCOLICO	12,5%
BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA	3.500
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350/400 s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SE
ETÀ DELLE VIGNE	Peschiera: 22 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilla, con presenza di alberese
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO	4.500
RESA / ETTARO	45
EPOCA VENDEMMIA	Inizio Settembre. Raccolta manuale delle uve, che sono accuratamente selezionate nel vigneto. Le uve bianche di I.M. sono vendemmiate la mattina all'alba, per pressarle a basse temperature.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve non diraspate sono pressate, molto dolcemente, in presenza di ghiaccio secco, per ridurre al massimo l'ossidazione del mosto durante la sgrondatura; questo è trasferito in una vasca d'acciaio in presenza di gas inerte, a temperatura controllata, e 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 viene leggermente solfitato e sfecciato; poco prima dell'imbottigliamento, che avviene abitualmente nel marzo successivo alla raccolta, verrà travasato di nuovo per illimpidirlo.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2015
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli; aromi agrumati di pompelmo rosa che si combinano con sentori floreali e speziati. Al palato è fresco e sapido, di discreto corpo con sentori retrolfattivi erbacei e speziati.
ABBINAMENTO	Da accompagnare con pesce fresco e con formaggi a pasta molle.

