

*Le Falene*

**LE FALENE BIANCO  
I.G.T. TOSCANA**



**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Scarlino (GR)

**VITIGNO:** Vermentino

**TERRENO:** argillo-sabbioso con buona presenza di ghiaia e ciottoli

**CLIMA:** marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalle brezze marine provenienti dal vicino Golfo di Follonica

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale, in cassette

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e, dopo 48 ore di crio-macerazione, sottoposte a leggera pressatura. Il mosto fermenta per il 90% in tini di acciaio a bassa temperatura (16°C), mentre il 10% fermenta e matura in barrique da 225 lt. Dopo 6 mesi, durante i quali le due masse sono sottoposte a batonnage settimanali, avviene l'assemblaggio e, quindi, l'imbottigliamento. In seguito il vino affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol

**NOTE DEGUSTATIVE:** colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso spiccano delicate note floreali e agrumate, accompagnate da sentori di erbe aromatiche, tendenti ad evolvere e complessarsi con l'invecchiamento. Al gusto notevole sapidità e salinità, con lunga persistenza

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** 10 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C

**FORMATO:** 0.750ml