

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