

**ANNATA**

2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

60% Vermentino, 40% Grechetto

NOTE DI GIOVANNI NERI

Giallo brillante con riflessi dorati, al naso predominano le note di macchia mediterranea sulle quali svetta la salvia, seguite da frutti esotici come il mango. Al palato è tangibile la generosità di una grande annata come la 19, che si contrappone ad una sostenuta acidità. Il finale è fresco ed elegante. Servire alla temperatura consigliata per esaltarne la croccante vitalità.

VENDEMMIA

Manuale, 16 Settembre.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, seguito da una primavera fresca e da un maggio con temperature al di sotto della media e con elevata piovosità. I mesi estivi sono stati caldi e asciutti, con precipitazioni abbondanti negli ultimi giorni di luglio che hanno consentito alla maturazione di completarsi al meglio.

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti in tini in acciaio a temperatura controllata per 12 giorni.

LOTTE DI PRODUZIONE

L220

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 -10°