



Podere Alberese
Azienda Agricola & Agriturismo

APRILANTE

IGT TOSCANA BIANCO

IN BREVE

Uvaggio: Trebbiano 100%

Macerazione: no

Fermentazione: spontanea con lieviti autoctoni



VIGNETI

I ceppi di Trebbiano sono distribuiti all'interno dei vigneti quarantennali di Chianti. All'epoca dell'impianto, infatti, il Chianti veniva ottenuto dal blend di varietà rosse e bianche, anche se in piccola percentuale. I suoli sono tufacei e ricchi di scheletro.

Età delle vigne: 45 anni

Altitudine: 450 m slm

Esposizione: sud

Sistema di potatura: cordone speronato, 3.5x1 m, 2860 piante/ettaro

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 kg

Resa: 3,5 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE

Soffice pressatura pneumatica delle uve intere non diraspate. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica e affinamento sur lies per circa due mesi.

PROFILO SENSORIALE

La costante protezione del mosto e del vino da ossidazioni, consente di preservare ed esaltare gli aromi di un vitigno solitamente considerato poco caratteriale. Mineralità spiccata e grande sapidità finale, che incrementano la persistenza di questo vino.

ETICHETTA

"Il soffione", acquerello di Silvia Faini