

IGT Toscana Bianco

“Dama d’Ambra”

vinificazione in anfora



Altezza vigneti: 550 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.000

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: 100% Malvasia del Chianti

Produzione:

Uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino: 60%

Bottiglie per anno: 3.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione e affinamento: la vendemmia è manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale e con sole bucce in ottimo stato. La fermentazione avviene in anfore grezze di terracotta di Impruneta, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. L'estrazione del colore e degli aromi avviene mediante follature manuali del cappello di bucce, che è immerso ripetutamente nel mosto/vino. Dopo 30 giorni le anfore sono colmate e sigillate, affinando il vino sulle bucce ed i lisati di lievito per 9 mesi. Segue svinatura e pressatura delle vinacce. Il vino viene in breve imbottigliato, affinando 3 mesi prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: colore dorato per la macerazione prolungata sulle bucce.

Esame olfattivo: intense note di fiori di campo, mela matura e pasticceria secca.

Esame gustativo: piacevole beva per la buona acidità ed il moderato contenuto in tannini, accompagnati da una nota minerale esaltata dall'invecchiamento in anfora. Sentori di mela gialla matura e marzapane.

Servizio: servire a temperatura di 14°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti: primi e secondi a base di pesce, salumi, formaggi freschi e semi-stagionati come il pecorino.