

LA FALCONIERA VINO BIANCO TOSCANO I.G.T.



DENOMINAZIONE

LA FALCONIERA Vino Bianco Toscano I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Montelupo Fiorentino

VITIGNI

Malvasia lunga del Chianti 60%
Trebiano Toscano 40%

SUOLO

argilliti siltose con subordinate marne arenarie fini e lenti di selce e dalla formazione del macigno. la matrice subordinata rispetto allo scheletro è formata da arenite a grana medio-grossa ad elementi sia arrotondati che non accompagnata da una debole componente siltifica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, inerbimento totale, potature verdi, selezione sulla pianta e vendemmia manuale

DENSITA': 3500 piante per ettaro

PRODUZIONE: per ha. 45hl. ANNUA: 2000 bottiglie

ALTITUDINE: 140-150 mt. slm.

MICROCLIMA

Il vigneto è situato nella fascia del "Lauretum freddo" pertanto l'andamento climatico della zona lo possiamo inserire nella fascia di piovosità che va dai 300 ai 600 millimetri annui di precipitazione. L'escursione termica è caratteristica delle zone distanti dal mare ma che comunque risentono ancora del phon marino stesso consentendo un clima più mite e dolce durante le stagioni fredde. Scarsissime sono le nevicate mentre più frequenti e pericolose le gelate tardive primaverili. Le estati sono caratterizzate da bel tempo con scarse precipitazioni e con evoluzione termica notevole (si possono raggiungere temperature di 38-40°).

VINIFICAZIONE

in bianco, diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. frequenti travasi. affinamento di almeno 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
Odore: fine, penetrante di fiori di campo e mandorla amara
Sapori: asciutto, armonico, simpaticamente fruttato con sottile fondo di mandorla di pesco.

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

come aperitivo, antipasti, carni bianche, e pesce.
Noi lo consigliamo con: "Panzanella, cacio fresco, pastasciutta di pesce.