

08 La Giostra

BIANCO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Chardonnay 40% · Viognier 40% · Vermentino 20%
DENOMINAZIONE	Bianco di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ	5.000 – 7.500 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	60 quintali/ettaro
VENDEMMIA	2 ^a – 4 ^a decade di settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione pellicolare e pressatura soffice; fermentazione di ogni varietà separatamente in acciaio e in piccoli fusti di rovere da 500 litri
AFFINAMENTO	Sui lieviti per almeno 6 mesi — parte in acciaio, parte in fusti di rovere
IN BOTTIGLIA	Almeno 6 mesi
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Giallo paglierino con riflessi dorati. Luminoso e vivace, consistente.

NASO

Agrumi, pesca bianca, albicocca matura. Note floreali di glicine e acacia. Accenno di vaniglia e burro dall'affinamento in legno.

BOCCA

Fresco e strutturato insieme. Buona acidità, sapidità del Vermentino in chiusura. Finale lungo con persistenza agrumata.

EVOLUZIONE

Si esprime già bene al primo anno. Raggiunge piena complessità nei 2–3 anni dall'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Crostacei e molluschi — aragosta, capesante, gamberi
- Pesce al forno — branzino in crosta, orata alla ligure
- Risotto ai frutti di mare, pasta con tartufo bianco
- Formaggi freschi — brie, crescenza, robiola

SERVIZIO

10 – 14 °C

Servire fresco, non freddo. Lasciare qualche minuto nel bicchiere — il bouquet si apre progressivamente.