



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS BIANCO Toscana Bianco I.G.T. 2018

Trebbiano della tenuta di Poggio Piglia e Vermentino frutto della collaborazione con l'azienda biodinamica Incontri di Suvereto, interpretati attraverso fermentazione e maturazione in acciaio e non filtrati, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare).

Innovativo quanto semplice da capire, Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate: ne sono usciti vini improntati su equilibrio ed eleganza.

Uvaggio: Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Vigneti: "Poggio Piglia" - Chiusi
"Incontri" - Suvereto

Produzione: 8.000 bottiglie/anno

Invecchiamento: 4 mesi, 70% in acciaio, 30% in legno

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14° - 16° C.

Tappo: A vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2016

Alcol: 13

Estratto Secco: 19,70

Ph: 3,22

Acidità Totale: 5,80

Polifenoli: 980

Tonalità di Colore: nd

Intensità di Colore: nd

Residuo Zuccherino: 1,05



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili