



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS GIALLO ORO Toscana Bianco I.G.T. Senza Annata

Un Bianco con accenni di Muffe Nobili, prodotto e cresciuto in base al metodo "sauternes" ma sotto una chiave di lettura fresca ed innovativa.

Nasce nei filari di uva bianca della vigna di Poggio Piglia, raccolte ai primi cenni di muffe nobili, fermenta e matura in "tonneaux". Si completa come "blend" di annate proprio alla ricerca di equilibrio, bevibilità e grande versatilità: a tavola si abbina sia col dolce che con il salato ma è a suo agio anche come aperitivo o dopo cena. Il tutto reso ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti o quant'altro si possa immaginare).

Uvaggio: Trebbiano e Malvasia
Vigneti: "Poggio Piglia" - Chiusi / 2 ha.
Produzione: 3.500 bottiglie/anno
Invecchiamento: 12 mesi in "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 6 mesi
Maturazione Attesa: 8-10 anni
Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.
Tappo: Tappo a vite
Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)
Formati: 750ml
Prima Annata di questo vino: Imbottigliato dal 2015

Alcol: 13,5
Zuccheri Residui: 63 g/lt
Ph: 3,54
Acidità Totale: 9,75



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili