



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS BIANCO Toscana Bianco I.G.T. 2020

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 2020 si è rivelata come il suo tempo, molto complicata: gelate tardive, primavera umida, estate con picchi di caldo estremo e grandine, con un finale di stagione piovoso. Ma caparbia ed esperienza ci hanno portato vini comunque generosi ed equilibrati

Uvaggio: Trebbiano 75%, Vermentino 25%

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

Produzione: 8.000 bottiglie

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: nd

Ph: 3,43

Acidità Totale: 5,36

Polifenoli: nd

Tonalità di Colore: nd

Intensità di Colore: nd

Residuo Zuccherino: 1,30



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili