

BOTRO DEI FICHI

2023



100% Vermentino, dell'annata 2023 confezionato con tappo a vite per preservarne intatta la freschezza. Le uve provengono da un unico vigneto, situato nella zona pedocollinare, dove le rocce vulcaniche incontrano i terreni sabbiosi (Sabbie Rosse della Val di Gori). A proposito dell'affinamento: Il 30% della massa riposa in botti di rovere e castagno da 15 ettolitri prodotte con legno proveniente dai boschi della Toscana.

IN VIGNA

Varietà: 100% Vermentino

Altitudine: 50 m s.l.m.

Esposizione: ovest

Densità d'impianto: 5600 piante per ettaro

Suolo: il vigneto per questo vino è caratterizzato da una componente vulcanica e dalla presenza delle Sabbie Rosse della Val di Gori.

Metodo d'allevamento: Guyot

IN CANTINA

Vendemmia manuale. Vinificazione classica in bianco con processo a freddo. La pressatura è soffice e delicata per ottenere esclusivamente il mosto nobile. Fermentazione con soli lieviti indigeni a temperatura controllata che raggiunge un massimo di 18°C. L'affinamento avviene per circa il 30% della massa in botti di rovere e castagno da 15 hl realizzate con legno proveniente da boschi toscani per circa 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo intenso con riflessi dorati, al naso presenta note di pesca gialla arricchite da sentori di frutta secca, grafite e camomilla. Sentori di iodio, salvia e mandorla aprono a un sorso pieno e vigoroso, con grande struttura e note minerali che accompagnano un finale sapido e persistente.