

# ARYAH

## IGT Bianco Toscana

### 2017

#### TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta in cassette nelle prime ore della mattina, l'uva viene diraspata e pressata delicatamente. La temperatura del mosto viene abbattuta intorno ai 13°C.

Tutte queste operazioni avvengono in ambiente riducente con l'ausilio delle moderne tecniche enologiche.

Successivamente dopo una leggera chiarifica viene innescata la fermentazione che si svolge in circa 15 giorni; segue un'affinamento in acciaio a contatto con le fecce fini puntualmente messe in sospensione.

Nel mese di Marzo il vino viene preparato all'imbottigliamento, che avviene generalmente nella prima settimana di Aprile. Cerchiamo di preservare al massimo l'espressione varietale di un vitigno unico, per un Sauvignon Blanc, franco e sincero.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un giallo paglierino non intenso ma brillante, dando fin da subito sensazione di freschezza e vivacità.

Al naso è affascinante e ricco; leggera nota di ortica, eleganti note di frutta esotica, come pompelmo e frutto della passione, con una gamma floreale ed una leggera nota di albicocca che lo completano.

In bocca è armonico, fruttato e altamente minerale, con l'ottima acidità che un grande vino bianco deve avere.

Ottima corrispondenza gusto/olfattiva.

Abbiamo scelto il Sauvignon Blanc perchè rispecchia l'eleganza, l'armonia e la vivacità che un vino deve avere.



#### SCHEDA TECNICA

Tipo: IGT Bianco Toscana

Vitigni: Sauvignon Blanc 100%

Conduzione del vigneto: in agricoltura biologica

Terreni: ricchi di scheletro con prevalenza di sabbia

Sistema di allevamento: a cordone speronato

Età della vigna: 14 anni

Colore: giallo paglierino

Vinificazione: in bianco con leggera macerazione pellicolare

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata a circa 16/18 gradi per 15 giorni, affinamento su fecce nobili, leggera filtrazione in pre-imbottigliamento

Alcool: 12 % vol

pH: 3,4

Temperatura di servizio: 12 Gradi

Abbinamenti: carni bianche, tartufo, formaggi freschi e pesce al sale

Quantità btl prodotte: 4000