



## Mecenate 2018

*Cantina:* Villa Cilnia

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Orange

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* Pinot Bianco, Manzoni Bianco

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 3 mesi in Cemento - 3 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Mecenate è un Orange Wine dell'azienda Villa Cilnia. Raccolto a mano intorno la metà di settembre, deriva da vigneti di 8 anni di pinot bianco e incrocio manzoni allevati a guyot. La fermentazione avviene in cemento con l'utilizzo di lieviti autoctoni. Macerato per 20 giorni in parte a grappolo intero. Trascorso tale periodo si procede con la pressatura ed alla vinificazione in cemento. Solforosa totale 15 mg/l, senza solfiti aggiunti.

## Note di degustazione

Orange Wine Mecenate di Villa Cilnia, di colore miele di acacia con riflessi dorati. All'olfatto è delicatamente floreale, con note di camomilla, fiori di campo, albicocca e pesca disidratata. In bocca introduce un gusto pieno, elegante e rotondo, si tratta di un vino orange macerato sulle bucce di buona beva con corpo rotondo ed armonico, presenta un delicato tannino derivato dalla macerazione. L' Orange Wine Mecenate si apprezza in abbinamento a carni bianche, zuppe della tradizione toscana, formaggi.