



San Martino 2016

Cantina: La Busattina

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Toscana

Vitigni: 75% Trebbiano Toscano, 20% Malvasia Toscana, 5% Ansonica

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 50 mg/l

Affinamento: 6 mesi in Barrique - 1 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Formaggi Freschi

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Le uve biodinamiche destinate alla produzione del san Martino de La Busattina hanno circa 40 anni e sorgono su un terreno sabbioso argilloso, per un totale di appena mezzo ettaro coltivato in biodinamica. La forma d'allevamento scelta è il cordone speronato, per un totale di circa 1700 piante con una produzione media di circa 40 quintali. La raccolta manuale è seguita da una vinificazione naturale, con fermentazione alcolica ad opera di lieviti autoctoni, senza controllo della temperatura in vasche di acciaio per 7-10 giorni. Il San Martino di La Busattina affina sulle fecce fini per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Il San Martino è l'unico vino bianco prodotto da La Busattina è giallo paglierino limpido, con riflessi verdolini tendenti al grigio. All'olfatto è intenso con una nota dolce, con sentori aromatici di frutta e fiori gialli. Anche all'assaggio il San Martino de La Busattina è dolciastro, di frutta stramatura e quasi appassita con un finale sapido, lievemente polposo e mielato.