



Pittolo 2017

Cantina: Podere Alberese

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Toscana

Vitigni: 100% Trebbiano Toscano

Certificati: Biologico

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Erborinati, Frittura di pesce, Primi Piatti di Carne

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vendemmia manuale in cassette da 15 kg, con rese di 50 quintali/ettaro, nell'ultima decade di settembre. Nel Pittolo 2017 la vinificazione è contraddistinta da una soffice pressatura pneumatica prolungata delle uve intere non diraspate. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20 °C), seguita dalla fermentazione malolattica di un volume parziale di vino e dall'affinamento sur lies per un mese.

Note di degustazione

La particolare vinificazione del Pittolo ha consentito di preservare ed esaltare gli aromi di un vitigno solitamente considerato poco caratteriale. Acidità spiccata e grande sapidità finale, che incrementano la persistenza del Pittolo 2017.