

FATTORIA CASA DI TERRA

LE BIZZE DI ANGELICA - VERMENTINO IGT TOSCANA

La “bizza” è il capriccio dei bambini testardi. È la parola giusta per descrivere sia il carattere di questo vino che quello di Angelica, figlia minore di Gessica: schietta, curiosa, testarda e volitiva. Questo vino a base Vermentino senza solfiti aggiunti da una diversa espressione della varietà in una versione innovativa.



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Vermentino

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2007

Tipologia suolo: sabbioso – argilloso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità d'impianto: 5600 piante/ha

Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: dopo la diraspatura e la pigiatura le uve bianche vengono fermentate con le bucce. La fermentazione è spontanea ad una temperatura di 15-16° per circa 15 giorni e accompagnata da leggere follature quotidiane.

Affinamento: il vino rimane in macerazione sulla vinaccia a cappello sommerso fino a dicembre, poi dopo la pressatura ancora in affinamento sulle fecce fini per 3 mesi.

Durante il processo non vengono aggiunti solfiti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta ricco e complesso, ad un primo esame esprime note di fichi e albicocca essiccati, gentili note di fiori bianchi ed un sottofondo speziato di pepe e noce moscata. In bocca si presenta con una buona struttura, persistente e ricco. Il finale è fresco, sapido con una leggera nota amara tipica della varietà ed un accenno di tannini.

www.fattoriacasaditerra.com

info@fattoriacasaditerra.com

