

FATTORIA CASA DI TERRA

LE BIZZE DI ANGELICA - VERMENTINO IGT TOSCANA

La "Bizza" è il capriccio dei bambini testardi. E' 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

VITICOLTURA

Varietà: 100% Vermentino

Località: Bolgheri

Esposizione: est - ovest

Età dei Vigneti: 2007

Tipologia suolo: sabbioso con presenza argille

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di Impianto: 5600 plant/ha

Vinificazione e Affinamento

Resa per ettaro : 90 q.li per ettaro

Fermentazione: dopo la pigiadiraspatura 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

Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.

Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM