



ACQUISTATO IL .....

Toscana Bianco IGT 2022

2022

## Tra tradizione e modernità



*Svinando*

Bianco sì... ma toscano al 100%. Lo propone qui la bella cantina Castelsina, un Bianco Toscana IGT che riflette perfettamente la purezza e la freschezza della campagna toscana. Fortunata sintesi tra tradizione e modernità. Ma procediamo con ordine. Il blend in questo caso è composto da una generosa porzione di Trebbiano toscano che da solo rappresenta circa il 40% del totale. La base solida su cui si innestano felicemente Malvasia (30%), fresca e piacevolmente aromatica, e il Vermentino (30%), con la sua delicata spalla acida che dona freschezza al vino finito. Dopo la vendemmia, le uve giungono in cantina per essere presto diraspate e avviate a una pressatura soffice, preservando la naturale freschezza del mosto. A quel punto, dopo una breve sosta di alcune ore a bassa temperatura per consentire la sedimentazione naturale, il mosto viene travasato in vasche d'acciaio per la fase di fermentazione che avviene sempre a temperatura controllata. Dopo circa 10 giorni, il vino viene nuovamente travasato per rimuovere eventuali sedimenti e si passa alla fase finale, ossia l'affinamento, sempre in vasche di acciaio. Nel calice questo Castelsina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino, brillante e luminoso. Al naso rivela un profilo aromatico pulito e netto, caratterizzato da delicate note di agrumi e frutta gialla. In bocca, invece, è sorprendentemente fluido e morbido, con una sensazione leggermente grassa che va a equilibrare bene il finale fresco e floreale. Ideale come aperitivo, questo bianco si sposa perfettamente con piatti a base di pesce.

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione toscana. Cantina Cooperativa, fondata nel 1971, raggruppa circa 250 viticoltori i cui vigneti si estendono per una superficie di circa 400 ettari compresi tra le province di Siena e Arezzo. Per dare supporto ai propri soci, la cantina adotta un'attenta attività di consulenza in vigneto. Lo sforzo è importante ma è necessario per ottenere una produzione sempre di maggior qualità, mantenendo un forte legame con il territorio. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici, con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. A questi, poi, negli ultimi anni si sono affiancati anche Merlot, Cabernet e Vermentino. La produzione comprende, oltre al Chianti DOCG e alla sua Riserva, anche alcuni interessanti IGT Toscana.

### La Vigna

**Terreno** Sabbioso, medio impasto, argilloso

**Esposizione** Sud Est, sud Ovest

**Allevamento** Spalliera: Cordone speronato, Guyot

**Densità imp.** 3500/5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino Bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Trebbiano 40%, Malvasia 30%, Vermentino 30%

**Gradazione** 12,50% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** Entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce, aperitivo

**Vinificazione** L'uva viene diraspata e subito avviata alla pressatura soffice. Il mosto sosta per alcune ore a bassa temperatura, successivamente viene travasato in vasche di acciaio dove fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. A fine fermentazione viene nuovamente travasato in modo da eliminare le fecce rendendo il vino limpido per l'affinamento sempre in contenitori di acciaio.

**Sensazioni** Bianco brillante dal colore giallo paglierino. Al naso si presenta pulito, netto, sottile con note di agrumi e frutta gialla. In bocca risulta fluido, morbido e leggermente grasso con finale fresco e floreale. Adatto come aperitivo o ad accompagnare piatti a base di pesce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.