

CON VENTO 2023

I.G.T. BIANCO TOSCANA



SOBRE ESTE VINHO

O CON VENTO do Castello del Terriccio é um I.G.T. Bianco Toscana de 2023, elaborado a partir de uvas Viognier e Sauvignon Blanc cultivadas em solos únicos com pedras e fósseis. A anômala colheita de 2023 resultou em uvas perfeitamente maduras, resultando num vinho notável com uma história que remonta a 1985.

NOTAS DE PROVA

CON VENTO: Uma mistura harmoniosa de Viognier e Sauvignon Blanc, apresentando um perfil fresco e elegante com um final persistente.

VINIFICAÇÃO

As uvas passam por maceração a frio durante 24 horas, seguidas de prensagem suave e envelhecimento sobre as borras finas durante 6 meses em tanques de aço inoxidável antes do blend e engarrafamento.

PRODUTOR

Castello del Terriccio

PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

ENVELHECIMENTO

6 meses sobre as borras finas com temperatura controlada

TIPO DE SOLO

Os solos onde as vinhas estão localizadas são caracterizados por morfologias variadas e compostas, com uma forte presença de pedras e fósseis. A altitude varia entre 320 e 980 pés acima do nível do mar, com exposição a sul e sudoeste.

TEOR ALCOÓLICO

13% Vol.

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

Viognier, Sauvignon Blanc

COR

Branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Nariz aromático e frutado, acácia, groselha, toranja, erva-doce selvagem e tomilho, intenso mineral marinho.

HARMONIZAÇÕES

peixes, frutos do mar e queijos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

8

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8032665342753