



COLLINA DEI VENTI

LEITRAMA

MACERATO

**70% TREBBIANO 30% MALVASIA B.
IGT TOSCANA BIANCO**

Suolo argilloso, mattaione con frammenti di resti marini, medie pendenze.

Vigneto impiantato nel 2007. Altitudine di 170 m s.l.m.

La vendemmia, rigorosamente a mano, avviene solitamente nella 1-2 settimana di settembre. Le uve diraspate vengono inserite in un serbatoio acciaio. La fermentazione è spontanea, con le bucce per circa 8 giorni. Il mosto/vino termina la fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio.

Frutto appassito, disidratato, tratti mielosi di castagno, intenso. Persistente con un finale pulito e leggermente ruvido.

Abbinamenti aperitivo, antipasti, formaggi stagionati, primi piatti come gnocchi con zafferano e zucchine, sformato di verdure e zucca gialla, carni.

