

COLLINA DEI VENTI

LEIBRAMA

**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, in attesa di una macerazione di 48 ore.

La fermentazione è spontanea, con inoculo di pied de cùve raccolto almeno 3 giorni prima.

Affinamento in acciaio.

Olfatto esplosivo, aromatico, frutto e fiore giallo intenso. Persistente con un finale sapido, verticale.

Abbinamenti aperitivo, antipasti, piatti a base di formaggi di vario genere. Frittura di pesce e verdure.

