

# 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 macerazione ha una durata di circa 8 giorni, dopo di essi il mosto/vino termina la fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio.

Frutto appassito, disidratato, tratti mielosi di castagno, intenso e speziato. Persistente con un finale pulito e leggermente ruvido e fresco. Abbinamenti con cucina contadina tipica in particolare con piatti ottenuti con le frattaglie di pollo, manzo o maiale, sformato di verdure e zucca gialla, carni bianche (coniglio) in tegame con le olive, stracotto con le cipolle.

