



R O C C A C C I A

Azienda Vitivinicola & Agriturismo

Maremma Toscana Trebbiano "PREZIOSO"

Denominazione: D.O.C. Maremma Toscana Trebbiano

Uvaggio: Trebbiano Toscano 100%

ANALISI SENSORIALE

Esame visivo: giallo paglierino

Esame olfattivo: intenso e persistente, caratterizzato da note floreali e di pesca

Esame gustativo: complesso e con lunga persistenza

ABBINAMENTI

Formaggi e carni

CARATTERISTICHE DEL TERROTORIO DI PRODUZIONE

Superficie: 5 ha

Altimetria: 320-350 slm

Esposizione: elevata sud

Tipologia suolo: terreno tufaceo di origine vulcanica

Densità impianti: 5500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato alto

Età media vigneto: 35 anni

VINIFICAZIONE ED ASFFINAMENTO

Resa: 60 q.li

Epoca vendemmia: settembre

Conduzione Vendemmia: manuale

Pigiatura: soffice

Fermentazione alcolica: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 15° C

Durata di fermentazione: 10 giorni

Affinamento: acciaio inox

Durata affinamento: 2 mesi

Imbottigliamento: gennaio/febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

