

IL TARDO IGT TOSCANA

VENDEMMIA TARDIVA 2024

BIOLOGICO

Toscana IGT 2024

Campo del Monte

IL TARDO è una vendemmia tardiva, prodotto da uve di trebbiano e malvasia bianca lunga. Dalla maturazione ottimale delle uve esse sono lasciate in pianta per un periodo dai 10-15 giorni a seconda della stagione, per essere poi raccolte nella condizioni di sovra maturazione, selezionando accuratamente i grappoli e sanandoli dalle impurità. Le uve sono vinificate in bianco ed affinate in vetro, ottenendo dopo 8 mesi un vino leggermente abboccato adatto ad aperitivi ed antipasti. Abbinamenti consigliati sono i formaggi erborinati e dolci tendenti al salato.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Bianco
Disciplinare Toscana
Denominazione IGT
Annata 2024
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Toscana
Localizzazione Valdarno di Sopra
Certificazione Biologico
Vitigno TREBBIANO TOSCANO 80% ;MALVASIA BIANCA LUNGA - MONTEGONZI 20%
Gradazione 15.50 % vol.
Zuccheri 20 g/l
Formato Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Bianco paglierino con riflessi verdognoli
Gusto Sapido, franco, ampio, pietra focaia e sapori terziari
Profumo Frutta tropicale e mela
Abbinamenti Antipasti di crostini stufato, antipasti di crostini di pollame stufato, secondi piatti di spigole e cernie arrosto
Temperatura di servizio 14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi ULTERIORI PREMI E RICONOSCIMENTI MERANO 2018
AWARD ROSSO ;Bibenda 3 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti Luca Maroni 90 punti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud
Altitudine 270 m

Tipologia terreno Franco limoso privo di scheletro
Allevamento Cortina semplice a cordone speronato
Densità impianto 3500
Età ceppi 28
Resa per ettaro 50
Epoca vendemmia Fine agosto inizio settembre
Tipo raccolta Manuale
Metodi di difesa Biologica
Vinificazione In bianco
Affinamento Bottiglia
Solfiti 18
Invecchiamento 4
consigliato