

Malvasia Bianca Lunga VDS

Pratomagno DOC BIO

Valdarno di Sopra DOC 2022

Campo del Monte

L'uva di Malvasia bianca di Montegonzi è la bandiera di Campo del Monte. Le degustazioni si aprono con l'assaggio del vino di Malvasia e si chiudono con l'assaggio della sua più alta espressione del Il Conio vinsanto del chianti. Il vino bianco ottenuto dalle sole uve di Malvasia Bianca Lunga nota anche come Malvasia di Montegonzi o Malvasia del Chianti è un vino dal colore giallo paglierino dai profumi di bianco spino, ginestra, con un gusto di frutta a polpa bianca ed un leggero retrogusto di mandorla. Vino minerale e sapido. Vinificato ed affinato in solo acciaio. Questo vino rappresenta la filosofia aziendale che mira al terroir ed alla tipicità del prodotto evidenziando nella semplicità e franchezza i profumi e sapori del Valdarno di Sopra. Questa Malvasia è "un vino Vispo" (Giacomo Tachis 2008) piacevole alla degustazione ed alla convivialità. Negli anni ha avuto importanti riconoscimenti dalla critica. E' un vino raro in quanto ce ne sono poche bottiglie.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Valdarno di Sopra
Denominazione	DOC
Annata	2022
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Pratomagno
Certificazione	Biologico
Vitigno	Malvasia bianca lunga 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Zuccheri	0,5 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Frutti a polpa bianca, pesca, sapido e minerale, retrogusto mandorla
Profumo	Biancospino e ginestra
Abbinamenti	Antipasti di spigola, orata al forno , primi con ragù di coniglio stufato, secondi piatti di orate, branzini, cernia, ombrina al forno
Temperatura di servizio	14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi I vini di Veronelli Migliori assaggi ;Bibenda 3 Grappoli
;Ulteriori premi e riconoscimenti luca maroni 90 pti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 295 m

Tipologia terreno Franco limoso

Allevamento Cordone speronato basso

Densità impianto 4500

Età ceppi 18

Resa per ettaro 40

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologica

Vinificazione Acciaio

Affinamento Acciaio

Solfiti 15

Invecchiamento 2
consigliato