



BALLO ANGELICO 2019

TOSCANA VERMENTINO IGP - BIOLOGICO

100%
VERMENTINO

6 mesi
in vasche
di acciaio
sulle proprie
fecce fini

2 mesi
in bottiglia



NOME: Ballo Angelico 2019 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Toscana Vermentino IGP

UVE: Vermentino 100%

VIGNETI: Le Macchie

ANNO D'IMPIANTO: Aprile 2007

TIPOLOGIA TERRENO: fertile con buona dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali

ESPOSIZIONE: sud - ovest

ALTITUDINE: 380 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a metà settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. Il mosto sedimenta per una notte a 10 °C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura di 14°-16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 – 18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 12,7 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,2 g/l

pH: 3,15

ACIDITA' VOLATILE: 0,16 g/l



LA STAGIONE

L'inverno non particolarmente freddo e regolare con temperature minime poche volte al di sotto dello zero, si è reso particolarmente rigido a ridosso della primavera posticipando così il germogliamento. L'inizio della primavera è rimasto in linea con la coda invernale, permettendo così una crescita contenuta e graduale dei germogli che ci ha aiutato anche nelle strategie agronomiche e fitosanitarie. I mesi di maggio e giugno hanno evidenziato una buona piovosità che ha permesso alle piante di affrontare la parte centrale estiva con una ottima risorsa idrica facilitando così la maturazione delle bacche e mantenendo una buona produttività. Abbiamo volontariamente ultimato il periodo vendemmiale il 23 ottobre, il giorno prima delle piogge che hanno cambiato la stagione.

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con un colore paglierino brillante, dalle fresche sfumature verdi, e avvolge il naso con un intenso aroma varietale, in cui si riconoscono note floreali e fruttate dolci di pesca gialla e melone, con un tocco di menta piperita. All'assaggio entra fresco e vivace, secco e di corpo, per aprirsi poi a riportare tutta l'intensità di aromi che ha preannunciato al naso. Una piacevolissima nota minerale e un finale leggermente amarognolo caratterizzano la lunga e armonica persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino dal corpo elegante e sottile, accompagna perfettamente le bruschette tradizionali e i piccoli sfizi, proponendosi come protagonista di un aperitivo lungo. A tavola sono unioni di grande soddisfazione quelle con paste leggere e piatti a base di verdure, in cui viene esaltata la sua naturale sapidità: la tradizione lo impone con la classica pappa al pomodoro toscana. Particolarmente adatto ai piatti di pesce in genere, è da non perdere l'abbinamento con carpacci di pesce bianco e crostacei crudi.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

