

# Istine

SCHEDA TECNICA

## BIANCO D'ISTINE

Toscana Indicazione Geografica Tipica



**VARIETA':** Malvasia Bianca e Trebbiano

**VIGNETO:** le uve sono raccolte dalla vigna Casanova dell'Aia a Radda in Chianti, nei pressi del paese, la prima che è stata piantata dalla famiglia negli anni '80 e poi rinnovata nel 2014

**ESTENSIONE:** 0.2 ha

**ALTITUDINE:** 500 m s.l.m.

**TERRENO:** ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro) e buona presenza di argilla

**ESPOSIZIONE:** Sud

**DENSITA':** 5.000 ceppi/ha

**CONDUZIONE:** Biologica certificata

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** manuale. Le uve vengono raccolte in momenti diversi, rispettando i diversi tempi di maturazione delle 2 varietà e cercando di mantenere il giusto equilibrio tra acidità e maturazione delle uve

**MACERAZIONE SULLE BUCCE:** circa 3 giorni

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** fermenta lentamente in orci di terracotta e - in piccola parte - in vasche di acciaio inox. Le operazioni di bâtonnage vengono eseguite fino a fine dicembre per tenere in sospensione le fecce fini

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** no

**INVECCHIAMENTO:** parte in orci di terracotta e in minima parte in vasca di acciaio inox, il vino viene assemblato in acciaio e qui riposa per un breve periodo prima di essere imbottigliato

**PRODUZIONE MEDIA:** 2.500 bottiglie

**FORMATO:** 750 ml

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2019

Una nota importante: questo vino viene imbottigliato in borgognotta di vetro trasparente e utilizzando il tappo a vite che consente di ridurre l'impiego di solforosa, rallenta il processo di evoluzione mantenendo il vino più fresco a lungo, è pratico per riporre la bottiglia in frigo ed evita difetti di tappo.

[www.istine.it](http://www.istine.it) - [info@istine.it](mailto:info@istine.it)

