

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 - info@istine.it

