



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Nocchianello Spiga di Grano

IGT Toscana

Zona di produzione: Loc. Campetroso, Monterotondo Marittimo

Esposizione: esposti a Sud/Ovest ad un' altitudine di 70 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: terreno con tessitura franco-argillosa con buona ritenzione idrica, piccola parte di scheletro che evita ristagni.

Uvaggio: Nocchianello Spiga di Grano 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 quintali.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente in cassette, la pressatura è soffice e i grappoli migliori vengono aggiunti interi alla massa il giorno seguente. La fermentazione avviene in anfora di terracotta cruda da 800 lt a temperatura controllata di 16°C.

Maturazione ed affinamento: affinamento sulle bucce in anfora per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di biancospino, limone e miele. In bocca risulta sapido, fresco e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Piatti a base di pesce, crostacei e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 14°C