



Pagliarese

GIOSAFÀ

IGT Toscana Bianco

VITIGNI

Principalmente Trebbiano, con l'aggiunta di Malvasia e San Colombano

PROVENIENZA

Nel Comune di Castelnuovo Berardenga in prossimità di San Gusmè

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot con un massimo di 5/8 gemme per pianta

ETÀ VIGNETI

Oltre 30 anni per i vigneti più vecchi. Dal 2005 al 2015 gran parte dei vigneti sono stati reimpiantati partendo da selezioni dei vigneti più vecchi della proprietà, che risalgono al periodo 1966-1985

ALTITUDINE

Compresa tra 320 e 390 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE

Prevalentemente Sud-Ovest

TERRENI

Macigno di arenarie con ciottoli anche abbondanti di questa formazione

ESTENSIONE

5400 ceppi per ettaro

RACCOLTA

Raccolta manuale entro la fine di Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate solo per il 50%, segue una macerazione in cemento sulle bucce per almeno 48 ore. L'avvio della fermentazione avviene naturalmente, senza l'aggiunta di lieviti selezionati e a temperatura controllata. Successivamente il vino viene trasferito in barriques di terzo o quarto passaggio dove completa la fermentazione alcolica. Il vino insieme alle sue fecce fini prosegue l'affinamento fino a primavera/estate e in questo periodo vengono effettuati 2 batonage settimanali per dare corpo, struttura e profumi al vino. Dopo una leggera chiarifica con prodotti naturali il vino torna in cemento, dove prosegue il suo affinamento fino all'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Si presenta con un colore giallo brillante. Sentori di pesca e spezie al naso che lasciano il passo ad una bella mineralità e sapidità al palato

