



AGRISOLE

MAFEFA BIANCO IGT Toscana



Produttore: Azienda Agricola Agrisole

Zona di origine: Colline di San Miniato Toscana

Denominazione: Toscana indicazione geografica tipica bianco.

Vitigni: 50% malvasia bianca, 25% grechetto, 25% vermentino

Annata: 2012

Terreno: Tendenzialmente argilloso con depositi sabbiosi.

Resa per ettaro: 65 q.li

Sesto d'impianto: 2,5 x 1 mt

Sistema di allevamento: Cordone speronato monolaterale.

Periodo della vendemmia: metà settembre, raccolta manuale

Vinificazione: Le uve raccolte a mano vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per almeno 12 ore a contatto con le bucce per favorirne l'estrazione aromatica, successivamente il mosto illimpidito viene fermentato in acciaio a temperatura controllata di 12-14°C.

Affinamento: Il vino sosta per 6 mesi in vasche di cemento a contatto con i lieviti di fermentazione;

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Bottiglie prodotte: 3.000

Descrizione organolettica: Vino dal colore giallo paglierino, i profumi spaziano dai fiori gialli ai frutti tropicali, la bocca è fresca, rinfrescante e di ottima persistenza gustativa.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamenti consigliati: come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e formaggi a pasta molle.