Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

MAREMMA TOSCANA BIANCO IGT

Bianco delle Matezie *2023*

Bianco da collezione della Valle delle Matezie



Nasce nella Valle delle Matezie, dove si toccano le zone del Morelli
Scansano e del Bianco di Pitigliano. Trebbiano, Malvasia bianca e
con Chardonnay e Sauvignon. Le uve migliori si scelgono in vigna
bianco longevo, che matura in cemento e poi in rovere.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Maremma Toscana Bianco
Classificazione	IGT
Tipologia	Bianco
Annata	2023
Formato	750 ml
Uve	Trebbiano toscano, Malvasia bianca toscana, Greco 70%, Chardonnay, Sauvignon 30%

LA VIGNA

Zona dei vigneti	Valle delle Matezie (Matezze), Scansano
Altitudine	350 m s.l.m.

LA CANTINA

Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre
Vendemmia	Selezione delle uve migliori in vigna
Vinificazione	Vinificazione rigorosamente in bianco con controllo della fermentazione; filtrazione sgrossante e 6-8 mesi in vasche di cemento vetrificato.
Affinamento	Botte di rovere di Slovenia da 5 hl, fino a malolattica e precipitazione tartarica avvenute

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Giallo scarico con riflessi occhio di pernice.
Olfatto	Fresco ed elegante, floreale, con sfumature di mela e vaniglia; lievi note di rovere che danno carattere e densità.
Gusto	Fresco e sapido, di buona struttura, con un finale morbido e leggermente minerale.

SERVIZIO

Abbinamenti	Antipasti di mare, risotti alle verdure, pesce al forno, carni bianche e formaggi freschi