IL TARDO IGT TOSCANA VENDEMMIA TARDIVA 2024 BIOLOGICO

Toscana IGT 2024

Campo del Monte

IL TARDO è una vendemmia tardiva, prodotto da uve di trebbiano e malvasia bianca lunga. Dalla maturazione ottimale delle uve esse sono lasciate in pianta per un periodo dai 10-15 giorni a seconda della stagione, per essere poi raccolte nella condizioni di sovra maturazione, selezionando accuratamente i grappoli e sanandoli dalle impurità. Le uve sono vinificate in bianco ed affinate in vetro, ottenendo dopo 8 mesi un vino leggermente abboccato adatto ad aperitivi ed antipasti. Abbinamenti consigliati sono i formaggi erborinati e dolci tendenti al salato.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2024
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Biologico
Vitigno	TREBBIANO TOSCANO 80% ;MALVASIA BIANCA LUNGA - MONTEGONZI 20%
Gradazione	15.50 % vol.
Zuccheri	20 g/l
Formato	Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Bianco paglierino con riflessi verdognoli
Gusto	Sapido, franco, ampio, pietra focaia e sapori terziari
Profumo	Frutta tropicale e mela
Abbinamenti	Antipasti di crostini stufato, antipasti di crostini di pollame stufato, secondi piatti di spigole e cernie arrosto
Temperatura di servizio	14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	ULTERIORI PREMI E RICONOSCIMENTI MERANO 2018 AWARD ROSSO ;Bibenda 3 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti Luca Maroni 90 punti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	270 m

Tipologia terreno	**Franco limoso privo di scheletro**
Allevamento	Cortina semplice a cordone speronato
Densità impianto	3500
Età ceppi	28
Resa per ettaro	50
Epoca vendemmia	Fine agosto inizio settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	Biologica
Vinificazione	In bianco
Affinamento	Bottiglia
Solfiti	18
Invecchiamento consigliato	4