COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Bianco IGT Toscana
VENERE

DENOMINAZIONE: Bianco IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Trebbiano, Chardonnay ed altri vitigni a bacca bianca presenti nel disciplinare IGT Toscana

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Lucca, Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 100m s.l.m.

CENNI STORICI: L'IGT Toscana nasce nei primi anni '90, a seguito dell'evoluzione normativa del settore vitivinicolo italiano, con l'obiettivo di offrire maggiore flessibilità produttiva rispetto alle denominazioni tradizionali. In questo contesto si inseriscono anche i bianchi IGT, che permettono ai produttori di valorizzare sia vitigni autoctoni sia varietà internazionali, svincolandosi dai disciplinari più restrittivi. Questa categoria ha rappresentato un passaggio fondamentale per l'innovazione enologica in Toscana, consentendo sperimentazioni su uvaggi, tecniche di vinificazione e stili produttivi. Ancora oggi i bianchi IGT Toscana esprimono un equilibrio tra creatività e identità territoriale, dando origine a vini moderni, versatili e orientati ai mercati contemporanei.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e alla giusta torbidità del mosto da fermentare. Tutto il processo viene svolto in riduzione, proteggendo il mosto dall'aria per preservare gli aromi primari delle uve. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: Il vino affina sulle fecce fini per almeno 6 mesi con bâtonnage frequente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Al colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con note di frutti gialli, fiori bianchi e pesca. In bocca è fresco, dinamico e con una piacevole grassezza gustativa, un finale agrumato e piacevolmente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Da bere come aperitivo oppure abbinare ad antipasti di mare, insalata di mare, crostacei, crudi di pesce, frittura di pesce.