

## VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE D.O.C. *Vecchia Cantina*

### **Classificazione del vino:**

Valdichiana Toscana Bianco Vergine - Denominazione di origine Controllata.

**Varietà:** Selezione Uve Bianche.

**Comune di produzione:** si estende nei comuni di Arezzo e Siena.

**Resa per ettaro:** 120 q.li uva pari a 84 hl.vino.

**Altimetria dei vigneti:** 250/300 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 3500/5000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 20-22°C.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdastri.

**Bouquet:** buone note di frutta e fiori bianchi (biancospino), armonico e persistente.

**Gusto:** Equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità.

Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

**Temperatura di servizio ideale:** 12°C.

**Abbinamento:** adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

### **Wine name and classification:**

Valdichiana Toscana Bianco Vergine – Denominazione di Origine Controllata (Certified Denomination of Origin).

**Grape varieties:** White Grapes Selection.

**Production area:** Arezzo and Siena.

**Yield per hectare:** 120 quintals of grape, the equivalent of 84 hectolitres of wine.

**Altitude of vineyards:** 250/300 m above sea level.

**Soil type:** medium hill to predominantly alluvial soil.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 3500/5000 vinestocks per hectare.

**Vinification:** soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 20-22° C.

**Colour:** straw yellow with greenish glares.

**Bouquet:** good fruity and white flower (hawthorn) notes, harmonious and persistent.

**Taste:** balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

**Ideal service temperature:** 12° C.

**Food pairing:** suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

