

## TOSCANA BIANCO IGT “Campaltino” Vecchia Cantina

**Classificazione del vino:** Toscana Bianco - Indicazione Geografica Tipica.

**Varietà:** Trebbiano toscano e Malvasia.

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

**Resa per ettaro:** 120 q.li uva pari a 84 q.li 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:** 2500/3500 piante per ettaro.

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

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

**Temperatura di fermentazione:** 18-20°C.

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

**Bouquet:** delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.

**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:**

Toscana Bianco - Indicazione Geografica Tipica  
(Typical Geographical Indication).

**Grape varieties:** Trebbiano toscano and Malvasia.

**Production area:** Arezzo and Siena.

**Yield per hectare:** 120 quintals of grape, the equivalent of 84 quintals 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:** 2500/3500 vinestocks per hectare.

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

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 18-20° C.

**Colour:** straw yellow with greenish glares

**Bouquet:** delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.

**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.

