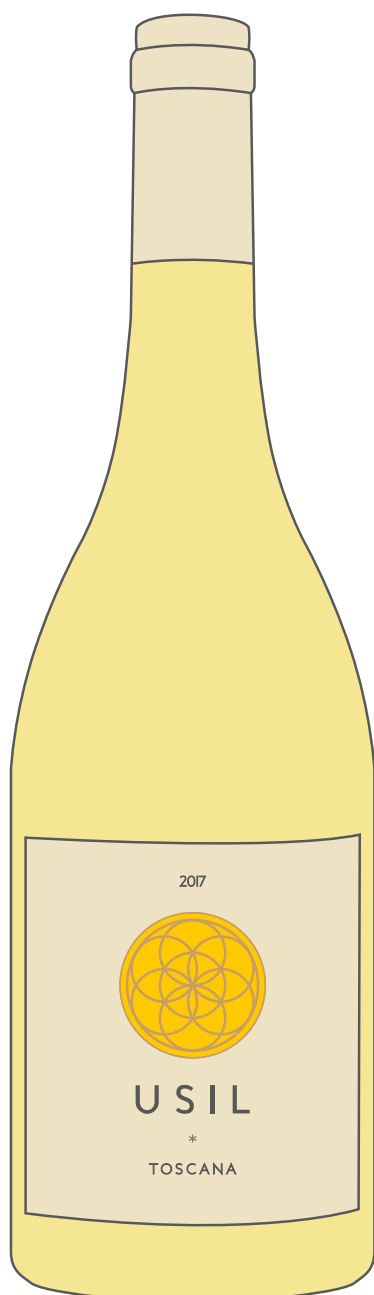




Annata
2017

Agricoltura
Certificato Biologico da ICEA

Vigneto (anno d'impianto, quota s.l.m.)
Seggiano (1974, 350m)

Uvaggio
50% Malvasia Lunga
30% Trebbiano Toscano
10% Malvasia Verde
5% Moscato
5% altro

Resa
Uva: 30 q.li/ha
Vino: 20 hl/ha

Vendemmia
A mano nelle cassette di 18kg
Fine-settembre

Vinificazione
Lieviti autoctoni nella vasca aperta
Follatura a mano
5 giorni di macerazione, torchiato, poi fermentazione in barrique

Affinamento
16 mesi in barrique di secondo passaggio

Classificazione
IGT Toscana Bianco

Alcool
13,5% volumetrico

Quantità Prodotta
270 bottiglie (75cl)

Abbiamo solo alcuni vitigni bianchi, quindi ci piace sperimentare e sebbene lo stile possa variare, il carattere di queste vecchie varietà toscane mostra sempre: note esotiche di gelsomino, caprifoglio, limone, spezie e minerali sono tipici. La generosità del dio-sole etrusco Usil che si manifesta in forma liquida. 270 bottiglie prodotte.

Nel 2017 le uve sono state raccolte all' ottima maturità. L'uva è stata diraspata, messo in vasca aperta e la fermentazione fatto fare dai lieviti spontanei. Dopo 5 giorni di macerazione il succo ancora fermentando è stato versato in un barrique di due passaggi dove il vino ha finito da fermentare ed è rimasto per 16 mesi prima dell'imbottigliamento. Per quanto ne sappiamo le varietà includono Malvasia Lunga, Trebbiano Toscano, Malvasia Verde, Moscato ed un'altra varietà ancora non identificata che potrebbe essere Vermentino o Ansonica.



TENUTA TOBIA

TOSCANA

*

Tenuta Tobia, Seggiano (GR), Toscana, Italia
www.tenutatobia.it
info@tenutatobia.it
tel: +39 348 624 4309