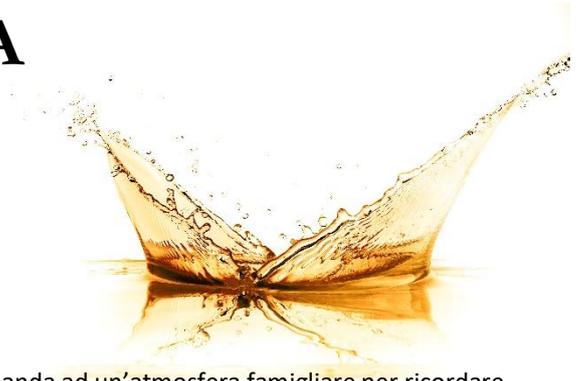


RIANIMA

**Il Nome:**

Un gioco di parole che rimanda ad un'atmosfera familiare per ricordare che il vino ha una propria personalità legata fortemente al produttore.

Denominazione:

I.G.T. Indicazione Geografica Tipica – Toscana Bianco.

Esposizione vigneto:

Nord-Est

Ceppi per ettaro:

5.000

Produzione per ettaro:

60 q/ha – resa uva 20%

Uvaggio:

100% Sangiovese.

Vinificazione:

Vendemmia manuale, diraspatura del 30% delle uve e pressatura immediata con il restante 70% delle uve con raspo a bassa pressione e temperatura. Mantenimento del mosto ottenuto a bassa temperatura, a seguire inizio fermentazione alcolica con innalzamento controllato della temperatura per una fermentazione a bassa temperatura che varia da 30 a 50 giorni. Una parte della fermentazione avviene in legno di rovere nuovo mentre la restante in acciaio. Dopo 4 mesi di vinificazione i vini vengono assemblati e il vino riposa per 2 mesi in acciaio e 5 mesi in bottiglia.

Maturazione:

6 mesi in acciaio e barrique, 5 mesi in bottiglia.

Descrizione:

Colore giallo dorato con riflessi ambrati.

Bouquet intenso e molto complesso con sentori di frutti tropicali, pera, vaniglia e spezie.

Sapore deciso e persistente con una forte impronta acida, sapido e minerale il finale.

Servizio:

Temperatura di 10-12 °C.

Abbinamenti cibo/vino:

Abbinamento con affettati toscani, pesce di mare e specialmente di lago, formaggi stagionati, uova, tartufo bianco pregiato, carciofo e carne di maiale.