

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

469 Toscana IGT

469, il numero del vecchio casale: un vino dolce e fresco, che evoca la serenità e la spensieratezza delle vacanze trascorse nella campagna di Capalbio.

SCHEDA TECNICA

Classificazione
Toscana Indicazione Geografica Tipica

Vitigni:
Aleatico

Clima e suolo:
La zona si caratterizza per la vicinanza al mare, la costante intensa ventilazione e l'ottima escursione termica, condizioni che facilitano le pratiche di appassimento.

Vinificazione:
Le uve vengono appassite in pianta mediante il taglio dei tralci per un periodo di circa 20 gg. Successivamente, si procede alla vinificazione con una delicata diraspatura e macerazione a temperatura 24 °C per 6/7 giorni.

Affinamento:
La fermentazione prosegue in acciaio fino al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata. Il vino matura sulle fecce fini per circa 6 mesi.

Colore:
Rubino di media intensità, che tende all'ambrato con l'invecchiamento.

Bouquet:
Fruttato, intenso, caratteristico con sensazioni di rosa, amarena, sentori di sottobosco.

Palato:
Vellutato, cremoso, con note dolci ben integrate con splendidi richiami gusto-olfattivi.

Abbinamenti:
Ottimo vino da meditazione, ideale a fine pasto con pasticceria secca. Se accompagnato a formaggi dal sapore deciso rivela al palato nuove e sorprendenti sfumature.

Temperatura di servizio 13° C

