

Bianco alla Marta

Il vino

Bianco alla Marta nasce da una felice idea della figlia Marta di fermentare con le bucce le piccole quantità di Trebbiano Toscano presenti nelle vigne più vecchie.

La macerazione non supera i 10 giorni ma è sufficiente ad arricchire questo bianco di colore, corpo e tannini.

Caratteristiche

Bianco Toscana i.g.t.

Vitigno: Trebbiano Toscano

Vigneto: Sicellino

Terreno: argillo-calcareo con abbondante presenza di scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: 430 mt. s.l.m.; NE

Densità media: 3.000 ceppi per ha

Forma di allevamento: archetto toscano

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione per 10 giorni sulle bucce in tino di acciaio inox dove vengono eseguite quasi esclusivamente leggere follature

Maturazione: maturazione e affinamento in barrique e tonneaux di rovere francese piegate a vapore per circa un anno

Produzione media: 1.500 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com