



BALLO ANGELICO 2020

TOSCANA VERMENTINO IGP - BIOLOGICO



100%
VERMENTINO

6 mesi
in vasche
di acciaio
sulle proprie
fecce fini

2 mesi
in bottiglia



NOME: Ballo Angelico 2020 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Toscana Vermentino IGP

UVE: Vermentino 100%

VIGNETI: Le Macchie

ANNO D'IMPIANTO: Aprile 2007

TIPOLOGIA TERRENO: fertile con buona dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali

ESPOSIZIONE: sud - ovest

ALTITUDINE: 380 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette ad inizio settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. Il mosto sedimenta per una notte a 10 °C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura di 14°-16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 – 18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 13,1 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,7 g/l

pH: 3,1

ACIDITA' VOLATILE: 0,13 g/l

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE

La fase invernale trascorsa con un clima mite senza precipitazioni di particolare rilievo, lascia spazio ad una primavera inizialmente timida e ricca di precipitazioni. La fase centrale primaverile inizia a stabilizzare maggiormente le precipitazioni e favorire temperature medie più alte, lasciando spazio al periodo estivo con temperature equilibrate e qualche sporadica precipitazione preziosa per la crescita dei germogli e dei grappoli. Il periodo maggiormente impegnativo è stato affrontato durante la seconda decade di agosto con temperature medie molto alte ed assenza di precipitazioni; condizione questa che ha reso necessario l'inizio delle operazioni vendemmiali nei primi giorni di settembre per le uve Vermentino e le uve rosse destinate alla produzione del rosato. Intorno alla metà di settembre le condizioni climatiche sono tornate in linea con le medie stagionali favorendo gli ultimi giorni di maturazione delle uve Sangiovese destinate alle nostre riserve.

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con un colore paglierino brillante, dalle fresche sfumature verdi, e avvolge il naso con un intenso aroma varietale, in cui si riconoscono note floreali e fruttate dolci di pesca gialla e melone, con un tocco di menta piperita. All'assaggio entra fresco e vivace, secco e di corpo, per aprirsi poi a riportare tutta l'intensità di aromi che ha preannunciato al naso. Una piacevolissima nota minerale e un finale leggermente amarognolo caratterizzano la lunga e armonica persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino dal corpo elegante e sottile, accompagna perfettamente sia bruschette tradizionali che elaborati finger food, proponendosi come protagonista di un aperitivo lungo. A tavola sono unioni di grande soddisfazione quelle con paste leggere e piatti a base di verdure, in cui viene esaltata la sua naturale sapidità: la tradizione lo impone con la classica pappa al pomodoro toscana. Particolarmente adatto ai piatti di pesce in genere, è da non perdere l'abbinamento con carpacci di pesce bianco e crostacei crudi.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

