



CASTELLO DEL TREBBIO

CONGIURA

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, Congiura

VITIGNI

Riesling 50%, Pinot Grigio 35%, Manzoni Bianco 15%

TIPOLOGIA DI SUOLO

Medio impasto con buona presenza di calcare e di scheletro. Buono il drenaggio.

ANNO D'IMPIANTO

2005

DENSITA'

5500 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE

Circa 70 quintali di uva per ettaro.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette, a maturazione tecnologica.

VINIFICAZIONE

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e dopo una pigiatura soffice vengono immesse nella pressa con il ghiaccio secco. Successivamente, il mosto chiarificato viene immesso in serbatoi di acciaio (Riesling) e vinificato a temperatura controllata. Pinot grigio e Manzoni Bianco fermentano in Tonneaux di rovere francese.

AFFINAMENTO

Circa il 30% affina in serbatoi di acciaio per 6 mesi; il 70% si affina in Tonneaux per lo stesso periodo. Ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

5 -7 anni. Fresco e molto piacevole da giovane, guadagna complessità con l'invecchiamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso esprime mineralità, note di mela, susina e pesca, fiore di acacia e biancospino. In bocca risulta fresco, rotondo e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto in abbinamento con formaggi freschi, carni bianche ben condite, primi piatti a base di molluschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C -10°C

