

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



SAN GERMANO **IGT Costa Toscana**

È il vino che rappresenta per l'azienda il rispetto delle tradizioni. Affonda le sue radici nella cultura e nella storia della nostra regione e del nostro borgo di Ghizzano dei secoli scorsi. Ottenuto con le uve Trebbiano, Malvasia bianca e Colombana dei vecchi vigneti è un piacevole vino da dessert.

Ubicazione azienda: ' Ghizzano - Peccioli - Pisa - Italia

Uvaggio: Trebbiano 80%, Colombana 15% e Malvasia bianca 5%

Ubicazione vigneto: Santa Maddalena:180 m. s.l.m.; esposizione Ovest

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 5.000 piante

Lavorazione: dopo la vendemmia l'uva viene lasciata appassire appesa in un luogo fresco e asciutto per quattro mesi e successivamente diraspata e pressata.

Fermentazione: il vino viene trasferito in piccoli tini di acciaio da 10HL a fermentare e maturare per circa 2 anni..

Produzione annuale: 1.000 bottiglie da 375 ml.

Note organolettiche:

Colore: ambrato intenso.

Naso: spezie in genere, frutta secca, in particolare fichi ed albicocche.

Bocca: gusto armonico con buon equilibrio fra alcool, residui zuccherini e acidità.

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - 56037 Ghizzano di Peccioli (Pisa) - Tel. +39 0587 630096

Email: info@tenutadighizzano.com - www.tenutadighizzano.com