

# Il Castelluccio

I.G.T. Bianco

**CATEGORIA:**  
IGT Toscana Bianco

**UVAGGIO:**  
85% Trebbiano, 15% Malvasia

**VINIFICAZIONE:**  
l'uva raccolta a mano è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 18° C, che ha permesso al vino di mantenersi fresco e profumato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ha un profumo intenso e aromatico che ricorda la ginestra, la banana, i fiori d'arancio e la rosa. Al gusto si presenta sapido, di buona persistenza aromatica e con una buona acidità. Piacevole da bere.

**CATEGORY:**  
IGT Tuscany White

**GRAPE PERCENTAGES:**  
85% Trebbiano, 15% Malvasia

**VINIFICATION:**  
the hand-picked grapes were destalked and very gently pressed. The must was cooled to a temperature of 10° C to help it clear naturally. After 48 hours it was transferred to stainless steel tanks where the alcoholic fermentation took place at a temperature of no more than 18° C, which enabled the wine to keep fresh and fragrant.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**  
straw yellow colour with greenish highlights, it has an intense and aromatic fragrance reminiscent of broom, bananas, orange blossom and roses. It has a full-bodied taste, with a lingering aroma and good level of acidity. Pleasant to drink.



75 cl