



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Bronzante

IGT Toscano Bianco Passito

Scheda Tecnica

Nome	Bronzante.
Denominazione	Toscano Bianco Passito IGT.
Tipo di vino	Bianco Dolce.
Grado alcolico	15,5%.
Zona di produzione	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
Vitigni	Malvasia 60%, Trebiano Toscano 40%.

Il Vigneto

Età	12 anni.
Altitudine	Mt.250 s.l.m.
Esposizione	Sud - Est.
Allevamento	Cordone speronato.
Sesto d'impianto	4400 piante / ettaro.
Rese per ha.	5 ton.
Vendemmia	Manuale in cassetta ad inizio ottobre.
Appassimento	3 mesi su graticci di legno.
Vinificazione	Caratelli di legno di castagno da 30 litri con lieviti autoctoni.
Maturazione	24 mesi negli stessi caratelli.
Affinamento	6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione

Visivo	Cristallino. Colore ambrato, molto consistente.
Olfattivo	Complesso e molto intenso. Sentori di frutta secca, miele, floreale e speziato.
Gustativo	Fruttato e caldo, equilibrato. La dolcezza è ben equilibrata da una bella acidità. Molto intenso e persistente.
Abbinamento	Formaggi erborinati, pasticceria secca, crostate. Ottimo anche da solo come vino da meditazione.

