

IGT BIANCO DI TOSCANA "NOVEMBRE" VENDEMMIA TARDIVA

Le Bocce

Vino da meditazione e fuori pasto in cui aromi di frutta a polpa bianca e gialla si miscelano gradevolmente a lievi speziature di vaniglia e fini note di funghi e sottobosco. Ottimale l'abbinamento con formaggi a pasta media e rifermentati. La tipologia e il sistema di lavoro di questo vino da meditazione verte sui seguenti principi:

1. il rispetto della tipicità e del terroir attraverso l'utilizzo di vitigni autoctoni toscani.
2. l'utilizzo di uve parzialmente bottrizzate dalla muffa nobile
3. l'utilizzo di tecniche antiche, ma molto affascinanti quali quelle messe a punto per la produzione dei Tokaji ungheresi (la ricerca delle muffe nobili) e moderne dei Soutern francesi (affinamento dei vini in piena riduzione) al fine di conservare il più possibile le note aromatiche date dai vitigni e soprattutto dalle muffe nobili.

VITIGNI 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia bianca del Chianti.

TERRENO Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabili.

VENDEMMIA Inizio Novembre.

VINIFICAZIONE a temperatura ambiente con macerazione parziale delle bucce per 24 ore. Successiva separazione del mosto fiore dalle vinacce, con durata fermentazione alcolica in barriques di rovere francese (90%) e ungherese (10%) per circa 20 giorni.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO in barriques di rovere francese (90%) e ungherese (10%) per 14 mesi

DATI TECNICI Grado alcolico 14% Vol., Acidità volatile 0,43 g/l, Zuccheri residui 100 g/l

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 14°C

ABBINAMENTI Ottimo con formaggi tipo taleggio, dolci con creme e pasticceria secca.

FATTORIA DI ALBERETO, TOSCANA **Tuscany**

Otherwise known as a "meditation" wine, this is the ideal wine one would sip on between meals or after dinner. Its fruity aroma of white and yellow fruits blend in gracefully with a light vanilla spice and fine notes of mushrooms and undergrowth. May also be served with medium-hard or refermented cheeses. The principles underlining the rationale upon which this unique wine is obtained are:

1. *Use of autochthonous vines and respect of local soil.*
2. *Use of partially ditched grapes with a slight botrytis.*
3. *Use of ancient techniques, similar to the ones utilized to obtain the Hungarian Tokaji or the French Souterns. Such a technique guarantees the lingering of the wine's aroma as well as special scents released by the vines and the noble mould (botrytis).*

VINE VARIETY 50% Tuscan Trebbiano, 50% White Chianti Malvasia.

SOIL Fairly fertile, rich in calcium and organic components, very permeable.

HARVEST Beginning of November.

WINE-MAKING PROCESS At room temperature through partial maceration of the skins for 24 hours. Subsequent separation of the must from the mares, followed by alcoholic fermentation of 20 days typically in French oak barriques (90%) or occasionally in Hungarian barriques (10%).

EVOLUTION / AGEING in French (90%) or Hungarian (10%) oak barriques for 14 months.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14,00% Vol. residual sugars 100 g/l

TASTING TEMPERATURE 14 degrees centigrade

BEST SERVED WITH Optimal with cheese like "taleggio", sweets with cream and pastries pastry.

