



Vitigni: Malvasia bianca del Chianti 50% Procanico 50% da vigneti di oltre 40 anni

Collocazione geografica del vigneto: in località Villa Patrizia a 450 mt s.l.m. con esposizione ovest in zona collinare piuttosto ventilata

Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato e guyot ramificato 80 q.li/ha

Composizione del terreno: tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese poveri e ricchi in scheletro e minerali

Vinificazione: In vasche d'acciaio con controllo termico dopo macerazione pellicolare in pressa e successiva pressatura soffice a cui segue decantazione statica del mosto. Permanenza sulle fecce fini con delicati batonnage all'occorrenza fino alla messa in bottiglia all'inizio della primavera

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente, alle carni bianche e soprattutto ai piatti a base di pesce e crostacei

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: agrumi, fiori di sambuco

Sapore: intenso, succoso co tannini delicati, appare nella sua morbida eleganza un vino etereo ed equilibrato, con un finale persistente

Biologico: certificato bioagricert (codice operatore B99M)

Prima annata prodotta: 1989



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Alessio Casamatta
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA