

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

Castelprile Bianco Riserva 2021 Doc Maremma Toscana



Il logo rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione vinicola della regione.

Le vigne di Castelprile si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.

| | |
|-----------------------------|--|
| COMPOSIZIONE | 100% vermentino |
| VIGNE | Prile |
| ETTARI PIANTATI | 2 Ha |
| ETA' DELLE VIGNE | 2001-2004 |
| TERRENO | Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli |
| ALTITUDINE | 40 - 60 metri |
| ESPOSIZIONE | Sud-Sudest |
| DENSITA' | 9.600 viti/ettaro |
| ALLEVAMENTO | Guyot |
| VENDEMMIA | L'annata 2021 sar  ricordata per la gelata che ha colpito la Maremma Toscana l'8 aprile, causando grossi danni alle variet  pi  precoci. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature pi  basse della media e bassa piovosit . L'estate   stata molto calda e particolarmente povera di precipitazioni. Le vendemmia   iniziata leggermente in anticipo rispetto alla norma. |
| DATA VENDEMMIA | 30 agosto 2021 |
| INVECCHIAMENTO | Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale fino a giugno 2022, successiva decantazione ed imbottigliamento |
| CASE PACK | 6/750ml |
| ALCOOL/A.T./R.Z. | 14% - 5,9 g/L - 0,6 g/L |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE | Colore: giallo paglierino brillante ed intenso Olfatto: i tipici sentori di erbe aromatiche del vermentino si fondono con ricordi di fiori di campo e spezie dolci Gusto: pieno ed armonico, tornano le note di fiori e di erbe accompagnate da ricordi di mandorla sul finale. Lungo e particolarmente sapido. |



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

CASTELPRILE DI FEDERICA MASCHERONI STIANTI - 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - GROSSETO
TEL +39 0577 738066 FAX +39 0577 738619 info@volpaia.com