



OTTO MURI

Annata 2010

Denominazione I.G.T. Toscana

Varietà Fiano

Caratteristiche principali Caratteristiche principali: vino dal colore intenso dovuto alla permanenza sui lieviti fino alla primavera, profumo gradevole, sapore intenso che ricorda le nocciole tostate. Ottima attitudine all'invecchiamento in bottiglia dove acquista interessanti note complesse.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Intenso dovuto alla permanenza sui lieviti

Profumi Gradevole e complesso

Gusto Avvolgente, ricco e suadente. Con un finale secco che ben si abbina sia al pesce che alla cucina delicata.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, crostacei, scampi, anche carni bianche, in stagione ottimo con un risotto ai funghi porcini.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Toscana

Superficie del vigneto Ettaro 1

Altimetria 180 m.s.l.m.

Esposizione Est

Tipologia suolo Argilloso calcareo con buona presenza di scheletro.

Densità impianti 5000 piante ad ettaro

Sistema allevamento Guyot

Età media vigneto 8 anni

Andamento climatico Andamento climatico : la vendemmia 2010 è stata particolarmente favorevole per il Fiano, asciutta in agosto, poi serate più fresche in settembre, consentendogli di maturare perfettamente.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa Ha 33 hl di vino

Epoca vendemmia La seconda metà di settembre.

Condizione vendemmia A mano in piccole cassette per prevenire rotture degli acini, quindi subito in pressa dove macera per una notte.

Contenitori fermentazione Serbatoio in acciaio inox

Temperatura fermentazione Tra 16° e 18° C.

Durata fermentazione 20 giorni

Macerazione sulle bucce Una notte in pressa

Fermentazione malolattica Parzialmente

Contentitori affinamento Acciaio inox

Durata affinamento 6 mesi

Affinamento in bottiglia 1 mesi

Confezioni Bottiglia tipo borgognotta da 0,75cl.



NOVITÀ DEL 2011