



BALLO ANGELICO 2021

TOSCANA VERMENTINO IGP - BIOLOGICO



100%
VERMENTINO

6 mesi
in vasche
di acciaio
sulle proprie
fecce fini

2 mesi
in bottiglia



NOME: Ballo Angelico 2021 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Toscana Vermentino IGP

UVE: Vermentino 100%

VIGNETI: Le Macchie

ANNO D'IMPIANTO: Aprile 2007

TIPOLOGIA TERRENO: fertile con buona dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali

ESPOSIZIONE: sud - ovest

ALTITUDINE: 400 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette ad inizio settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. Il mosto sedimenta per una notte a 10 °C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura di 14°-16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 – 18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 12,5 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: < 1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,32 g/l

pH: 3,16

ACIDITA' VOLATILE: 0,12 g/l

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE

Il clima invernale, come spesso negli ultimi anni, ha evidenziato un andamento mite con temperature minime non troppo marcate. Questa tendenza ha creato i presupposti per un germogliamento leggermente anticipato esponendo i vigneti alla forte gelata di inizio aprile, evento che fortunatamente non ci ha coinvolto grazie alla nostra altitudine ed alla costante ventilazione non registrando nessun danno diretto ma solo un rallentamento fisiologico.

La primavera non ricca di precipitazioni ma con temperature medie ottimali ha indirizzato le viti ad un'estate calda e con un solo periodo di temperature massime più impegnative nella seconda decade di agosto. Questo andamento ci ha indirizzato ad anticipare di 2-3 giorni la vendemmia delle uve Vermentino per non perdere le caratteristiche di freschezza ed aromaticità che contraddistinguono il nostro prodotto.

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con un colore paglierino brillante, dalle fresche sfumature verdi, e avvolge il naso con un intenso aroma varietale, in cui si riconoscono note floreali e fruttate dolci di pesca gialla e melone, con un tocco di menta piperita. All'assaggio entra fresco e vivace, secco e di corpo, per aprirsi poi a riportare tutta l'intensità di aromi che ha preannunciato al naso. Una piacevolissima nota minerale e un finale leggermente amarognolo caratterizzano la lunga e armonica persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino dal corpo elegante e sottile, accompagna perfettamente sia bruschette tradizionali che elaborati finger food, proponendosi come protagonista di un aperitivo lungo. A tavola sono unioni di grande soddisfazione quelle con paste leggere e piatti a base di verdure, in cui viene esaltata la sua naturale sapidità: la tradizione lo impone con la classica pappa al pomodoro toscana. Particolarmente adatto ai piatti di pesce in genere, è da non perdere l'abbinamento con carpacci di pesce bianco e crostacei crudi.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

