



PASSIONE BIODINAMICA!

daphné

IGT TOSCANA BIANCO

Vitigno:

Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca; esposizione Sud-Ovest; potatura guyot per le vigna giovane e cordone speronato per la vigna vecchia; 3000-5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

le uve, raccolte a mano l'ultima settimana di settembre, sono portate subito in cantina, in piccole ceste, per preservare l'integrità dei chicchi.

Vinificazione:

questo particolare vino è il risultato di un lungo lavoro di ricerca e di prove fatte sulla macerazione delle uve, per esprimere il meglio del Trebbiano e Malvasia Bianca. Macera dai 5 ai 10 giorni sulle bucce a seconda delle annate, in vasche aperte, a temperatura ambiente, con follature manuali più volte al giorno, per estrarre profumi, tannini e fenoli. Dopo la macerazione continua la sua fermentazione in Barriques e Tonneaux, senza aggiunta di lieviti selezionati e senza additivi chimici. Affinato in legno per circa 10-12 mesi ed imbottigliato senza filtrazioni, che compromettano la vivacità del vino, né chiarifiche.

Caratteristiche sensoriali:

Dal colore dorato, Daphné è un vino complesso, con una struttura importante paragonabile ad un rosso. Floreale al naso, grazie alla Malvasia Bianca, con sfumature erbacee, al palato si presenta minerale e voluminoso, grazie al Trebbiano. Chiude con sapori di frutta, piacevole e persistente.

Abbinamenti:

La struttura permette l'abbinamento con carni, formaggi stagionati, paté. Esprime tutta la sua complessità con il Tartufo Bianco di San Miniato. Interessante anche con curry speziati.

Temperatura di servizio:

12-17 gradi - scaraffarlo 20 minuti prima per esaltarne i profumi.



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

