



Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

Vin blanc I.G.T. Biologique "Erta al Mandorlo"

Typologie	Vin Blanc Biologique
Appellation	IGT - Bianco di Toscana
Zone de production	Toscane, collines de Florence (Fiesole).
Titre alcoométrique	12,0 %.
Encépagement	60% Trebbiano toscano, 40% Verdicchio
Sol	Maigre et glaiseuse
Plantation	Cordon éperonné et guyot, culture biologique
Epoque de vendanges	Début Septembre <i>La récolte et la sélection des raisins est effectuée avec soin, puis transporté à la cave dans des petites caquettes afin d'éviter fermentations et oxydations indésirables.</i>
Vinification	<i>Les raisins sont pressés entiers, tout en évitant éraflage et foulage pour garder la fraîcheur et les arômes primaires. Fermentation alcoolique en cuve inox à température contrôlée.</i>
Elevage	En cuve inox et bouteille.
Robe	Jaune paille brillant et lumineux.
Arome	Intense. Minéral et fruité, il présente des évidentes notes de pamplemousse. Légères notes épicées.
Saveur	Sec, sapide, harmonieux. Très persistant. Final de pamplemousse qui confirme les notes olfactives. Un vin unique, intense, qui continue à évoluer dans le verre.
Accords	Poisson cru ou grillé. Parfait avec des plats à base de poisson qui demandent un vin plus structuré.
Service	12-14° C Dans verres de taille moyenne
Garde	Dans les 4 ans qui suivent la vendange



Distinctions et publications

Millésime 2006	Classé « vin top » dans la catégorie « Vins blancs en dessous de 12 € » sur « Il mio vino » - 2008 Sélectionné par Luca Maroni dans « L'Annuaire des Meilleurs Vins Italiens » - 2009
Millésime 2007	Classé « vin top » dans la catégorie « Vins blancs en dessous de 12 € » sur « Il mio vino » - 2010
Millésime 2008	Diplôme de Grand Mérite à l'occasion de la IX Sélection des Vins de Toscane de l'Œnothèque Italienne de Sienne - 2010
Millésime 2013	1 verre - Guide « Vini d'Italia » 2015 Gambero Rosso 15/20 sur "Vinum-Spezial Publikation 2015-Top of Toscana"