

IGT BIANCO DI TOSCANA "PASSO ALBERETO"

Le Bocce

Vino da meditazione e fuori pasto in cui aromi di frutta a polpa gialla (sentori di pesca e albicocca) si miscelano gradevolmente a lievi speziature di vaniglia. Ottimale l'abbinamento con formaggi, dolci a pasta di mandorle e creme pasticcere. La tipologia e il sistema di lavoro di questo vino da meditazione verte sui seguenti principi:

1. il rispetto della tipicità e del terroir attraverso l'utilizzo di vitigni autoctoni toscani;
2. l'utilizzo di uve parzialmente bottrizzate dalla muffa nobile durante l'appassimento;
3. l'utilizzo di tecniche antiche, ma molto affascinanti quali l'appassimento (molti vini dell'antichità venivano vinificati dopo parziale o completo appassimento) e moderne dei Southern francesi (affinamento dei vini in piena riduzione) al fine di conservare il più possibile le note date dai vitigni dalle muffe nobili e soprattutto dai sentori aromatici dati dall'appassimento.

VITIGNI 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia bianca del Chianti.

TERRENO Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabili.

VENDEMMIA Metà Settembre con periodo minimo di appassimento di 5 mesi.

VINIFICAZIONE In bianco (senza bucce) a temperatura controllata con durata fermentazione alcolica in barriques di rovere francese 100% di circa 12 giorni.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In barriques di rovere francese (100%) per 12 Mesi.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% Vol., Acidità volatile 0,40 g/l, Zuccheri residui 138 g/l.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 14°C

ABBINAMENTI Formaggi, dolci alla pasta di mandorle e creme.

FATTORIA DI ALBERETO, TOSCANA **Tuscany**

This is a special wine, perfect for unwinding after-dinner occasions. Its fruity aroma of pear and apricot blend in gracefully with a light vanilla spice. Best served with cheese, desserts and almond-based pastries.

The principles underlining the rationale upon which this unique wine is obtained are:

1. *Use of autochthonous vines and respect of local soil.*
2. *Use of partially ditched grapes with a slight botrytis.*
3. *Use of ancient techniques, such as the drying method (many wines of the past would undergo dehydration prior to vinification) as well as modern techniques typical of the French Souterrains. Such a technique guarantees the lingering of the wine's aroma and special scents released by the vines and the noble mould (botrytis) as well as by the aromatic scents obtained during the drying process.*

VINE VARIETY 50% Tuscan Trebbiano, 50% White Chianti Malvasia.

SOIL Fairly fertile, rich in calcium and organic components, very permeable.

HARVEST Middle of September with a drying/dehydration period of minimum 5 months.

WINE-MAKING PROCESS At controlled temperature in absence of skin with alcoholic fermentation in French barriques (oak casks) for 12 days.

EVOLUTION / AGEING In French oak casks for 12 months.

TECHNICAL FEATURES:

Alcohol 14,00% Vol., **Volatile acidity** 0,40 g/l, **Residual sugars** 138 g/l.

TASTING TEMPERATURE 14 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Cheese, almond paste sweets and custard.

