



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

PAPEO

IGT TOSCANA BIANCO – SELEZIONE DI VERMENTINO

Papeo, vino bianco vinificato come un grande rosso, macerando con bucce in barriques. Complesso ed elegante emerge per la sua avvolgente cremosità. Sempre nell'ottica di ricordare le proprie radici, Maurizio ha scelto di chiamare questo vermentino Papeo, dall'omonimo Poggio Papeo collocato tra Bolgheri e Monteverdi a 400 mt sul livello del mare, dove ai tempi della sua giovinezza andava a far scorte di legna per l'inverno con il nonno Emilio.

- ❖ Primo anno di produzione: 2006
- ❖ Varietà: Vermentino
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: primi 4 giorni in barrique nuove di rovere francese con bucce, poi in tini d'acciaio
- ❖ Affinamento: in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini
- ❖ Alcool: 14% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 10° / 12° C
- ❖ Produzione annua: 10.000 bottiglie
- ❖ Formati: 375 ml – 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura.

La fermentazione alcolica inizia per i primi 4 giorni in barrique nuove di rovere francese con bucce a temperatura controllata tra 18° / 24° C seguita da lieve pressatura. Il mosto continua poi la fermentazione in tini d'acciaio.

L'affinamento avviene in acciaio per sei mesi sulle fecce nobili accompagnata da continui bâtonnage una volta al giorno.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: brillante di colore giallo paglierino, molto trasparente; denso nel bicchiere.

Profumi: si percepiscono profumi fragranti di fiori di gelsomino seguito da sentori di frutta come la nespola e odori di fieno piacevoli. Evidenti note morbide di pasticceria come la crema, seguite da sentori di mela, caramella d'orzo e miele. Chiude con note speziate di chiodi di garofano.

Sapore: in bocca ha un buon corpo è sapido e caldo. Le note calde sono ben bilanciate dalla freschezza.

Abbinamento ideale: carbonara, coniglio alla ligure, cozze con le uova. Questo vino si abbina bene con tutti i piatti di pesce e carni bianche., Formaggi non stagionati

Piatto perfetto: carbonara



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia
Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com