



Sebastiano 2001 *passito*

DENOMINAZIONE IGT Toscana

BLEND Trebbiano, Malvasia

TERRENO Terreno di calcare e argilla.
Altitudine: 450 – 500 m.

VIGNA Gaiole in Chianti (Siena). Certificazione organica ICEA e introduzione a pratiche biodinamiche

ETA' DELLE VITI : 25 anni

RESA 30 hl/ha.

VENDEMMIA I grappoli sono recisi in Dicembre, quando ottengono il grado di acidita' ottimale e lasciati in seguito ad asciugare sulla vite. Oppure sono raccolti a mano prima del Sangiovese e lasciati sugli appassitoi.
Date: December 2001.

VINIFICAZIONE: Fermentazione naturale in barriques

INVECCHIAMENTO: Oltre 12 anni in barriques francese .

IMBOTTIGLIAMENTO: Agosto 2014, per gravita'. Non filtrati. Produzione: 5000 bottiglie di 50 cl.

CANTINA Puo' essere bevuto subito e conservarsi praticamente per ... sempre.

DESCRIZIONE Miele, caramello, e note di agrumi(??) supportati da un giusto grado di acidita' per un perfetto bilanciamento di gusto.

CIBO E VINO pairing Si abbina naturalmente con il Foie gras, ma il grado di acidita' suggerisce un ottimo abbinamento con cioccolato e torta di noci.

Servire a 12 °C.

ANALISI Alcol: 12 %

SO2 totale: 57.6 mg/L Acidita' totale: 7.79 g/L

pH: 3.56

Zucchero residual 197.5 g/L



Bottiglia 50 cl

RIECINE, Località Riecine – 53013 Gaiole in Chianti (SI) – Italia

Tel : (+39) 0577 749 098 – Fax : (0039) 0577 744 935 - email : info@riecine.it

www.riecine.it