

LA TOGNAZZA



TAPIOCO

una spiaggia all'ora dell'aperitivo,
un'onda di sensualità e freschezza
che avvolge il palato.

RACCOLTA

Agosto - Settembre

GRADAZIONE

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE

12° C.

VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. in zone che godono di particolari condizioni microclimatiche. Terreni di tipo sabbioso-argilloso di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso di provenienza alluvionale in quelle toscane.

DENSITÀ DI IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno da 80 a 90 q.li/ha.

TIPO DI ALLEVAMENTO

Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. All'olfatto risulta elegante, fruttato-floreale con note di pera e fiori di acacia e minerale. Il sapore è secco, fresco, intenso e persistente, di corpo e con retrogusto piacevolmente cremoso.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta ben matura tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. Le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 5-6° e pressate. Il mosto, illimpidito per decantazione a freddo, fermenta lentamente in tini di acciaio per 15-18 giorni a temperatura controllata. Successivamente si procede alla preparazione del blend a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 84 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62278035
info@latognazza.net latognazza.net