

## IGT Toscana Palistorti bianco 2010 Tenuta di Valgiano

**VIN BLANC - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIE EN BIODYNAMIE**



### Commentaires

Ce vin provient de l'assemblage de vignes de différents cépages réparties sur deux secteurs bien distincts, présentant la variété des sols et des micro-climats de la région des collines de Lucca. Palistorti signifie "poteau tordu", en raison de la dureté des sols

### Millésime

Un hiver froid, un début de printemps 2010 très régulier et prometteur sont suivis de pluies soutenues de début mai à fin juin, culminant avec de très importants orages. Le mildiou est vigoureusement combattu grâce aux préparats de la biodynamie. Juillet et chaud, ensoleillé et humide, et de nouveau août et septembre se montrent plutôt froids et pluvieux. En définitive, une année difficile, dans laquelle seul un travail énorme et des soins très attentifs permettent de récolter, en petite quantité, de beaux raisins.

**Vendanges** septembre 2010

**Appellation** : IGT Toscana

**Cépages** : 50% vermentino, 25% malvasia et trebbiano, 25% sauvignon blanc et chardonnay

### Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique et macération** : Pendant 15 jours en cuves inox. 10% du vermentino, soit 1/10ème de l'assemblage total, est fermenté en barriques.

**Fermentation malolactique et élevage** : en cuves inox pendant 6 mois, mais 10% du vermentino, soit 1/10ème de l'assemblage total, est élevé en barriques.

**Assemblage** : printemps 2011

**Mise en bouteille** : printemps 2011 avec une légère filtration et un niveau de soufre très faible.

**Production totale**: 4000 bouteilles

**Alcool** : 12,5%

**Note de dégustation** : Un vin intense et fruité, à l'excellente acidité, qui déploie des arômes de citron vert et d'ananas frais, ainsi qu'une touche anisée. Tout en fraîcheur, c'est un vin subtil, digeste, à la finale délicatement saline. Il présente un caractère méditerranéen mais également une finesse inhabituelle.

A servir sur un risotto aux légumes, des coquillages, un fritto misto, des beignets de fleur de courgettes, ou un chèvre frais.

Température de service : 10-12°C

**A boire entre** : 2011 et 2016