
VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE D.O.C. *Cantina del Redi*

Nome del Vino e Classificazione: Valdichiana Bianco Vergine
Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: si estende in Provincia di Arezzo e Siena.

Resa per ettaro: circa 90-100 q.li/ha

Vitigno: Coacervo di vitigni tipici della zona.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro

Giacitura: da media collina a terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Note alla vinificazione: raccolto manualmente, la fermentazione avviene in assenza di bucce a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: delicato, elegante, armonico, ampio e continuo, con note di fiori bianchi (biancospino), fieno, mela e sentori vegetali.

Gusto: asciutto, morbido ed avvolgente, con piacevoli sensazioni fruttate; finale sapido che sfuma gradualmente su lievissime note di mandorla amara. Si fa apprezzare per la rotonda morbidezza ben equilibrata con un buon finale acido.

Abbinamento: ottimo per aperitivi e antipasti, è particolarmente indicato con piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo a una temperatura non superiore a 10°-12° C.

Wine name and classification: Valdichiana Bianco Vergine
Denominazione di Origine Controllata (Certified Denomination of Origin).

Production Area: extends in the province of Arezzo and Siena.

Yield per hectare: about 90-100 quintals/ha

Vines: Coacerve of vines typical of the area.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Terrain: from medium hilly to predominantly alluvial.

Vinification: manual harvesting, controlled temperature fermentation without skins.

Colour: straw yellow with light-green hues.

Bouquet: delicate, harmonious, elegant, full and lingering, with scents of hawthorn flowers, hay, apple and vegetal notes.

Flavour: dry, smooth and appealing with pleasing, fruity qualities and a full-bodied finish that gradually settles into light notes of bitter almond; pleasing for its well-balanced smoothness and fine, acidic finish.

Food Pairing: perfect accompaniment for an aperitif or antipasto, it also pairs particularly well with fish and white meats.

Serving Temperature: recommended, maximum serving temperature is 10°-12° C.

