FATTORIA LE PUPILLE

ELISABETTA GEPPETTI

Piemme 2020

IGT TOSCANA BIANCO

Piemme nasce dal desiderio di Elisabetta Geppetti di produrre un Petit Manseng in purezza. Il vitigno, originario della Guascogna, esprime nella sua versione maremmana, una vibrante complessità aromatica. Piemme è un vino bianco di spessore, che coniuga potenza ed eleganza, nel solco della filosofia aziendale.

Denominazione: IGT TOSCANA BIANCO
Varietà: 100% Petit Manseng
Alcol: 15,0%
Acidità Totale: 7,09 g/L
Ubicazione vigneti: Vigneto Pian di Fiora (Pereta), altitudine 200 – 250 m.s.l.m.
Esposizione vigneti: Est - Ovest
Superficie vigneti: 1 ha
Tipologia del terreno: Tufaceo, con buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso
Data di impianto: 2000
Densità di impianto: 6250 p/ha
Sistema di allevamento: guyot
Resa uva/ettaro: 40 q
Vendemmia: seconda metà di Settembre
Temperatura di fermentazione: 18°C in tonneaux da 500 Lt.
Maturazione: dopo la fermentazione alcolica in tonneaux, il vino continua ad evolvere negli stessi per altri 16 mesi. L'affinamento continuerà per altri 12 mesi in bottiglia.
Produzione: 1200 bottiglie
Formati: 0,75 l
Prima annata prodotta: 2014
Profilo: Giallo dorato luminoso. Impatto olfattivo di ginestra, mimosa, rosa gialla, pesca percoca, frutto della passione, cedro candito con cenni di erbe aromatiche e sfumature di vaniglia. Sorso pieno, rotondo e avvolgente, esaltato dall'avvicendarsi di freschezza e morbidezza. Persistenza lunghissima che sfuma su toni ammandorlati.
Abbinamento: spaghetti alla bottarga, bonbons di *foie gras* e nocciole