

Tiberini Maturato Bianco IGT 2018

Branco



PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Tiberini

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

< 1,0 g/l

ACIDEZ

5,88 g/l

PH

3,27

DEGUSTAÇÃO

Maturato é o nome dado a este vinho para explicar que é produzido com uvas que têm um longo período de maturação. Produzido somente em anos excepcionais, majoritariamente com a uva Pulcinculo (a principal uva usada na produção do Vin Santo), é um vinho rico e fascinante. Aromático, com notas de amêndoas secas, é equilibrado e estruturado.

TERROIR

As uvas são cultivadas em um pequeno vinhedo de 1,30 ha, com boa exposição solar. O solo é composto por areia e argila, com pequenas pedras.

UVAS

95% Pulcinculo e 5% Vermentino

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

ELABORAÇÃO

As uvas colhidas são prensadas imediatamente, a baixas temperaturas. O mosto permanece por várias horas em baixas temperaturas. Em seguida, ocorre a fermentação com leveduras naturais por vários dias, parte em tanques pequenos de aço no primeiro período e em tanques de concreto para o segundo período. O vinho é envelhecido em contato com as borras por diferentes períodos, em diferentes temperaturas, em inox e em concreto. Depois de alguns meses de descanso em tanques de inox, o vinho é engarrafado e permanece um tempo em garrafa antes de ser comercializado.