

# Malvasia Bianca Lunga

Valdarno di Sopra DOC 2020

**Campo del Monte** 

L'uva di Malvasia bianca di Montegonzi è la bandiera di Campo del Monte. Le degustazioni si aprono con l'assaggio del vino di Malvasia e si chiudono con l'assaggio della sua più alta espressione del Il Conio vinsanto del chianti. Il vino bianco ottenuto dalle sole uve di Malvasia Bianca Lunga nota anche come Malvasia di Montegonzi o Malvasia del Chianti è un vino dal colore giallo paglierino dai profumi di bianco spino, ginestra, con un gusto di frutta a polpa bianca ed un leggero retrogusto di mandorla. Vino minerale e sapido. Vinificato ed affinato in solo acciaio. Questo vino rappresenta la filosofia aziendale che mira al terroir ed alla tipicità del prodotto evidenziando nella semplicità e franchezza i profumi e sapori del Valdarno di Sopra. Questa Malvasia è "un vino Vispo" (Giacomo Tachis 2008) piacevole alla degustazione ed alla convivialità. Negli anni ha avuto importanti riconoscimenti dalla critica. E' un vino raro in quanto ce ne sono poche bottiglie.

#### **CARATTERISTICHE**

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Valdarno di Sopra

**Denominazione** DOC

Annata 2020

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Pratomagno

Certificazione Biologico

Vitigno Malvasia bianca lunga 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 0,24 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Frutti a polpa bianca, pescha, sapido e minerale,

retrogusto mandorla

Profumo Biancospino e ginestra

Abbinamenti Antipasti di spigola, orata al forno , primi con ragù di

coniglio stufato, secondi piatti di orate, branzini,

cernia, ombrina al forno

Temperatura di servizio 14

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi I vini di Veronelli Migliori assaggi ;Bibenda 3 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti luca maroni 90 pti

#### **DATI DI PRODUZIONE**

**Esposizione** Sud-Ovest

Altitudine 295 m

Tipologia terreno Franco limoso

Allevamento Cordone speronato basso

Densità impianto 4500

Età ceppi 18

Resa per ettaro 40

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologica

Vinificazione Acciaio

Maturazione Acciao

Affinamento Acciaio

Solfiti 15

Invecchiamento 2 consigliato