



“Il Terraio” bianco igt Toscana vendemmia 2010

La zona di produzione sono le colline (300 m) della valle del fiume Arno, tra Arezzo e Firenze. Proviene dalla vinificazione delle uve bianche di trebbiano e malvasia (più piccole percentuali di vitigni locali). Le uve sono raccolte verso la metà del mese di settembre e vinificate a temperatura controllata (15-16°).

Riprendendo una diffusa consuetudine locale, la vinificazione prevede una prolungata macerazione sulle bucce: ne conseguono l'intensità del colore, il floreale al naso, la struttura pronunciata che dialoga con una buona componente acida, un corpo che richiama mandorla, tostature e sapori di forno.

La vendemmia 2010 ha prodotto poco più di 2.000 bottiglie.

<i>Gradi alcolici</i>	12,3 %
<i>Acidità totale</i>	6,1 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,20 g/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	20 mg/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	60 mg/l

<i>Enologo:</i>	Gabriella Tani
<i>Altri vini prodotti:</i>	Chianti “Paterna” docg Colli Aretini, “Vignanova” igt Toscana sangiovese, “Pugnirosso” igt Toscana, Vin Santo del Chianti doc

Paterna società agricola Cooperativa
località Paterna - Terranuova Bracciolini (Arezzo)
tel. 055 977052 – fax 055 9864256
www.paterna.it – paterna@paterna.it

Pat
er
na