



ELISABETTA GEPPETTI

## Piemme 2015

IGT TOSCANA BIANCO

Dopo aver contribuito a rendere interessante il blend di Poggio Argentato, Piemme nasce dal desiderio di Elisabetta Geppetti di sperimentare un vino fatto con Petit Manseng in purezza, un vitigno coltivato sulle colline della Maremma, ma che ricorda le espressioni della sua terra di origine – la Guascogna.



**Denominazione:** IGT TOSCANA BIANCO

**Varietà:** 100% Petit Manseng

**Alcool:** 15,5%

**Acidità Totale:** 8,8 g/L

**Ubicazione vigneti:** Vigneto Pian di Fiora (Pereta), altitudine 200 – 250 m.s.l.m.

**Esposizione vigneti:** Nord -Est

**Superficie vigneti:** 1 ha

**Tipologia del terreno:** argilloso con importante scheletro di natura arenaria

**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:** 15°C in tonneaux nuove da 500 Lt.

**Maturazione:** dopo la fermentazione alcolica in tonneaux nuovi da 500 Lt., il vino continua ad evolvere negli stessi per altri 16 mesi. L'affinamento continuerà per altri 24 mesi in bottiglia.

**Produzione:** 1200 bottiglie

**Formati:** 0,75 l

**Prima annata prodotta:** 2014

**Profilo:** Giallo intenso con riflessi dorati e brillanti; al naso si presenta con sentori di nettarina gialla, pesca tabacchiera matura e note di pietra focaia. In bocca il vino è ricco, cremoso e molto persistente.

**Abbinamenti:** Eccellente se accompagnato con cubetti di Parmigiano Reggiano 30 mesi, faraona all'arancia o linguine al sugo di aragosta.

