



ELISABETTA GEPPETTI

## Piemme 2018

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:** 7,2 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 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:** 18°C in tonneau da 500 Lt.

**Maturazione:** dopo la fermentazione alcolica in tonneau, 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 con sfumature color miele. Il bouquet, decisamente raffinato, è un susseguirsi di sentori che spaziano dall'arancia amara alla mela Golden, dalla mandorla al caramello, il tutto avvolto da delicate note di camomilla. Levigato e piacevole il percorso gustativo, esaltato dall'avvicinarsi di freschezza e morbidezza. Persistente, su ricordi di cannella, cedro e note iodate.

**Abbinamento:** Risotto al tè nero affumicato con scampi e limone, terrina di lepre in salsa al Cognac, faraona ripiena in crosta di nocciole.