



ELISABETTA GEPPETTI

Piemme 2019

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: 15,5%

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 buona presenza di scheletro, ricco di alabastro e una piccola parte di gesso

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 luminoso. Olfatto elegante con riconoscimenti di fiori gialli, albicocca candita, frutta secca, mango, tè al gelsomino ed echi di rosmarino e miele. Sorso pieno e armonioso, esaltato dall'avvicinarsi di freschezza e morbidezza. Persistente, su ricordi di cannella, cedro e note iodate.

Abbinamento: spaghetti all'astice, *foie gras* con crema di mele cotogne