



## "DORELLINO 2011" TOSCANA IGT

- UVE :** Malvasia bianca (85%) Trebbiano (15%)
- ZONA DI PRODUZIONE :** Colline del Montalbano - Vinci
- ALTIMETRIA :** Media collina 90-180 mt s.l.m.
- ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :** Est - Sud Est
- TIPOLOGIA DEL TERRENO :** Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Gouyot e Cordone speronato
- DENSITA' DELL'IMPIANTO :** 3600 - 4200 piante per ettaro
- EPOCA DI VENDEMMIA :** Dopo la metà di ottobre, raccolta a mano.
- GRADO ALCOLICO :** 13,5 % Vol.
- DATI ANALITICI :** Estratto Secco 21,60 g/l , SO2 Totale 89 mg/l
- TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 10° - 12° C.
- BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice del tipo renano di medie dimensioni a bocca richiudente

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Il Dorellino è un vino prodotto in quantità limitata proprio per la cura che la Malvasia, come varietà di uva richiede nelle lavorazioni colturali, per arrivare ad una giusta maturazione. I vigneti destinati al Dorellino, sono situati ad un'altezza che va dai 90 ai 180 m s.l.m. in suoli ricchi di sedimenti fossili marini con infiltrazioni di argilla che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. La vendemmia è stata effettuata nella seconda decade di ottobre, manualmente con selezione dei migliori grappoli. Il momento della vendemmia della Malvasia è stato scelto in funzione del rapporto tra concentrazione zuccherina e massima espressione dei profumi varietali dell'uva, i grappoli raccolti sono stati immediatamente trasferiti in cantina, e raffreddati attraverso l'utilizzo del ghiaccio secco, che ne ha abbassato la temperatura prima della pressatura (ciò è importante per mantenere inalterate le caratteristiche varietali) il giorno stesso della vendemmia, viene effettuato una pressatura soffice con separazione del mosto dalle bucce, dopo la pressatura soffice, il mosto è stato mantenuto per alcune ore ad una temperatura di 10°C per illipidarsi in modo naturale prima della fermentazione. E' stato poi travasato in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, A fermentazione alcolica completata dopo essere stato travasato più volte il vino ottenuto dalle uve di Malvasia è stato poi assemblato con una piccola quantità di vino ottenuto da uve di Trebbiano per accentuarne la sapidità e apportarne rotondità contestualmente a un miglioramento della parte aromatica. Ha fatto seguito un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio inox per un periodo di almeno 6 mesi, e successivamente dopo l'imbottigliamento di ulteriori 10 mesi in bottiglia nelle cantine, prima dell'introduzione sul mercato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il Dorellino è un bianco Toscano dal lucido colore antico, quel giallo intenso leggermente dorato che prelude ai profumi varietali della Malvasia bianca e del Trebbiano di Toscana. Dal sapore profondo ed elegante, ha lunga persistenza aromatica, morbidezza, ricca complessità, con una struttura alcolica da gran signora, e nel finale ritornano le note di frutta matura. Al naso si avvertono delicati profumi di pesca bianca, agrumi, nota minerale e la parte bianca del pane. In bocca ottima acidità rinfrescante, sapidità e finale accattivante. Forte impatto gustativo, caldo, morbido, di corpo, evidenziano notevole estratto ad un finale in crescendo sulle note di agrumi e frutta matura.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, cucina di mare come pesce alla griglia, crostacei e pesce in umido, carni bianche in salsa e formaggi saporiti.

"DORELLINO 2011" TOSCANA IGT

