



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

EMILIO PRIMO BIANCO

IGT TOSCANA BIANCO

Il primo vino bianco storicamente uscito dalla nuova cantina nel 2003 e dedicato al nonno di Maurizio che nel lontano 1954 acquistò i terreni a Bolgheri dal Marchese Incisa della Rocchetta.

Emilio Primo bianco è prodotto dalle autoctone uve Vermentino.

Grazie alla nuova cantina viene vinificato con tecniche di fermentazione innovative e sofisticate, ma sempre con un occhio attento alla tradizione. La sua freschezza esprime appieno il territorio, e la vicinanza al mare che ne personalizza il carattere.

- ❖ Primo anno di produzione: 2004
- ❖ Varietà: Vermentino
- ❖ Sistema di allevamento: Cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: in tini d'acciaio
- ❖ Affinamento: in acciaio
- ❖ Alcool: 13% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 7° / 8° C
- ❖ Produzione annua: 30.000 bottiglie
- ❖ Formati: 350 ml – 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta delle uve all'alba e la vinificazione a freddo sono i momenti più importanti e scrupolosi della produzione. Cernita delle uve in cantina, pressatura a freddo tra i 4° e i 6° C per preservarne i profumi.

La fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio a 18° C, nei mesi successivi alla fermentazione alcolica viene stabilizzato a freddo sotto 0° C successivamente imbottigliato a gennaio.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: cristallino di colore giallo paglierino intenso, molto trasparente, nel bicchiere ha una bella scorrevolezza.

Profumi: arrivano al naso in maniera intensa, da subito piacevole bouquet di fiori quali fiori d'acacia, fiori di limone e sambuco. Note di nocciola e mandorla dolce si sentono sul finale. Frutti bianchi in evidenza come la pesca bianca, seguita da una discreta nota minerale al naso, persiste l'agrumato di lime in particolare sul finale.

Sapore: ingresso in bocca caratterizzato da una bella morbidezza, in bocca il vino dimostra linearità con la sua ottima freschezza e sapidità che ne incita la beva.

Abbinamento ideale: questo vino è ideale per gli aperitivi, piatti a base di pesce o primi piatti

Piatto perfetto: orata al forno



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia

Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com