



*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 sapietà 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](http://www.terredelmarchesato.com) – [info@terredelmarchesato.com](mailto:info@terredelmarchesato.com)