

# TORRE DELLA SIRENA

## BIANCO D'ITALIA

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. brillante.

**Profumo:** intenso, fine e composto, note fruttate di mora bianca e prugna gialla lasciano spazio a un delicato floreale di ginestra con gentile sottofondo erbaceo.

**Gusto:** presenta ottimo equilibrio e struttura, giustamente morbido con misurata sapidità, persistenza e dalla piacevole continuità gusto-olfattiva .

<i>Alcool:</i>	13,00 % Vol.
<i>Acidità totale:</i>	7,10 g/l
<i>pH:</i>	3,35
<i>Estratto secco:</i>	22 g/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	11°-14°C

**Zona di origine:** Colline del casteggiano caratterizzate dalla vena del gesso che si identificano col terroir ottimale per la produzione delle uve a bacca bianca o vinificabili in bianco. La raccolta si articola a ridosso di agosto e settembre e le uve di base sono raccolte separatamente.

**Uva:** 40% Pinot nero, 40% Pinot Bianco, 15% Riesling Renano 5% sauvignon,

### **Vinificazione**

Previa separazione dal raspo, la massa degli acini, che subiscono una leggera rottura, unitamente alla fuoriuscita di parte del mosto, vengono convogliati in una vasca termoregolabile per favorire una misurata criomacerazione a 5-8° per 24-30 ore circa al fine di favorire una maggiore estrazione delle sostanze odorose.

Fa seguito una pressatura soffice con una estrazione massima di circa il 50% di mosto che viene fermentato ad una temperatura controllata oscillante tra i 14 -19°. A fine fermentazione si procede alla separazione delle fecce grossolane; a seguire si attua l'assemblaggio delle varie tipologie di vini nuovi (fine ottobre inizio novembre) e la massa ottenuta viene conservata parte in acciaio (circa il 90%) e la rimanenza in tonneau di rovere bianca americana, il tutto a contatto con le fecce nobili fino al marzo successivo per poi procedere all'unione delle due partite. Il vino viene di seguito stabilizzato ed imbottigliato.

### **Conservazione**

Esprime il meglio delle proprie qualità dopo almeno 6 mesi di bottiglia e migliora la finezza dei suoi caratteri per circa 2 anni.

### **Indicazioni di servizio**

Le prerogative maggiori di questo vino sono la finezza e l'eleganza. Perciò predilige abbinamenti con vivande dal sapore netto quali : certi salumi ( bresaola e simili), carni bianche, pesci grassi di lago.