



## PALISTORTI BIANCO 2018 IGT TOSCANA

Sui pendii appenninici che degradano nella piana di Lucca, i terreni nelle frazioni di Marlia, San Colombano e Valgiano, esposizione prevalentemente a Sud, altitudine tra 120 e 250 m s.l.m. formatesi nelle ultime glaciazioni del Pleistocene, quando scomparvero il Mammut e l'uomo di Neanderthal, circa 2 milioni di anni fa, alluvioni di arenaria o marne calcaree scoperte dai ghiacci.

Su queste terre da sempre si coltiva il Vermentino, unito ad altri vitigni delle più disparate origini: Trebbiano, Malvasia, Greco e Grechetto.

**Vigneti e clima** – Due ettari di vigneti di età media di 20 anni, immersi nella luminosità tipica della costa mediterranea e nel clima fresco degli Appennini a mitigare gli eccessi.

### **In cantina:**

**Vendemmia** – Uve raccolte a mano in cassette di 15 kg, pressate direttamente tranne il Vermentino

che, diraspato, subisce una breve macerazione; qualche ora di macerazione, poi pressato e fermentato in acciaio. Il 10% fermenta in legno, una piccola partita utile ad arrotondare gli spigoli dell'acciaio.

**Affinamento** – Dopo breve permanenza sulle fecce un travaso ed eventualmente una chiarifica con leggera dose di bentonite.

**Imbottigliamento** – Dopo sei mesi il vino è pronto per l'imbottigliamento