



“Il Terraio” Toscana igt, bianco vendemmia 2013

La zona di produzione sono le colline (300 m) della valle del fiume Arno, tra Arezzo e Firenze.

Proviene dalla vinificazione delle uve bianche di trebbiano e malvasia (più piccole percentuali di vitigni locali). Le uve sono raccolte verso la metà del mese di settembre e vinificate a temperatura controllata (15-16°), senza lieviti aggiunti.

Riprendendo una diffusa consuetudine locale, la vinificazione prevede una prolungata macerazione sulle bucce: ne conseguono l'intensità del colore, il floreale al naso, la struttura pronunciata che dialoga con una buona componente acida, un corpo che richiama mandorla, tostature e sapori di forno.

La vendemmia 2013 ha prodotto poco più di 2.000 bottiglie.

Enologo:

Elisabetta Barbieri

Altri vini prodotti:

Chianti “Paterna” docg Colli Aretini, “Vignanova” Toscana igt, “Pugnirosso” Toscana igt, Vin Santo del Chianti doc
Tutte le produzioni sono da agricoltura biologica.

Paterna società agricola Cooperativa
località Paterna - Terranuova Bracciolini (Arezzo)
tel. 055 977052 – fax 055 9864256
www.paterna.it – paterna@paterna.it

Pat
er
na