SottoPelle

BIANCO TOSCANO

LUPINARI

AZIENDA AGRICOLA
TENUTA LUPINARI
BUCINE (AR) ITALIA

SottoPelle

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO
80% Trebbiano 20% Malvasia.

•

FILOSOFIA VINO
Vino bianco proveniente da agricoltura integrata attualmente in conversione biologica.

•

ESTENSIONE
90 ettari di cui 20 vitati.

•

ALTITUDINE VIGNETI
300 m.s.l.m.

•

SUOLI
Suolo sabbioso-argilloso con una buona percentuale di scheletro, lenti di sabbie residuali del pianalto fluvio-lacustre dell'antico lago pliocenico del Valdarno Superiore.

•

ESPOSIZIONE
Le vigne sono esposte in prevalenza a sud-ovest e a est.

•

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI
Impianti collinari allevati in controspalliera a cordone speronato con età media di 40 anni.

•

VENDEMMIA
Selezione e raccolta manuale dei grappoli durante la prima decade del mese di ottobre.

RESA PER ETTARO
45 quintali per ettaro di vigneto.

•

TECNICHE DI VINIFICAZIONE
Le nostre uve di trebbiano e malvasia una volta diraspate seguono una macerazione in acciaio sulle bucce per almeno 15 giorni dove finiscono la fermentazione alcolica. Successivamente il mosto viene trasferito in barriques esauste dove completa l'affinamento. Vengono effettuati due batonage settimanali per dare corpo, struttura e profumi al vino. Segue una leggera chiarifica naturale. Il vino, quindi, ritorna in acciaio per una decantazione naturale. Viene imbottigliato senza filtrazione, durante la luna calante.

•

AFFINAMENTO
Affinamento 12 mesi in barrique esauste.

•

BOTTIGLIE PRODOTTE
700
Vol. 11,5%

info@lupinari.com • www.lupinari.com
+39 339 5390046 • +39 055 9911537