



UGO CONTINI BONACOSSÌ

## IGT TOSCANA BIANCO ARMANCIONE - 2019 "MAGGIOMÒLLO"

### DATI AZIENDALI

**RAGIONE SOCIALE:** Ugo Contini Bonacossi  
**REFERENTE:** Ugo Contini Bonacossi  
**LOCALITÀ:** Via Santa Caterina 135 - Roccalbegna GR  
**CONTATTI:** 345 1560808 - [info@ugocontinibonacossi.com](mailto:info@ugocontinibonacossi.com)  
[www.ugocontinibonacossi.com](http://www.ugocontinibonacossi.com)

**ZONA DI PRODUZIONE:** Roccalbegna  
**ALTITUDINE VIGNETI:** 550 slm  
**COMPOSIZIONE TERRENI:** Argilla, ampia presenza di scheletro. Medio-basso contenuto di sostanza organica.  
**SUPERFICIE VITATA:** 1,50 ha  
**SESTO D'IMPIANTO:** 2,40\*0,80 mt  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot Poussard

### DATI TECNICI

**UVAGGIO:** procanico, trebbiano, ansonica e una piccola percentuale di san colombano, duropersico, da agricoltura biologica  
**VINIFICAZIONE:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni in mastelli troncoconici, per 7-12 giorni sulle proprie bucce  
**AFFINAMENTO:** acciaio, travasi senza chiarifiche né filtrazioni  
**INVECCHIAMENTO:** acciaio e bottiglia  
**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5.500 - senza solfiti aggiunti  
**ENOLOGO:** Ugo Contini Bonacossi

### ANALISI

**COLORE:** giallo ambrato  
**PROFUMO:** frutti a polpa bianca matura, mandorla, rabarbaro con note agrumate sul finale  
**ACCOSTAMENTI:** formaggi di media stagionatura erborinati. Piatti di mare e di terra, anche elaborati (zuppa di pesce, cacciucco, carni bianche in salmi). Cibo speziato non troppo piccante. Temperatura di servizio 15-18°  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 %v/v  
**ACIDITÀ VOLATILE:** 0,86 g/l ac. acetico  
**ACIDITÀ TOTALE:** 4,9 g/l ac. tartarico  
**PH:** 3,80  
**SO2 LIBERA:** 3 mg/l  
**SO2 TOTALE:** 15 mg/l

