



UGO CONTINI BONACOSSÌ

IGT TOSCANA BIANCO 2018 "GRANDINELLO"

DATI AZIENDALI

RAGIONE SOCIALE: Ugo Contini Bonacossi
REFERENTE: Ugo Contini Bonacossi
LOCALITÀ: Via Santa Caterina 135 - Roccalbegna GR
CONTATTI: 345 1560808 - info@ugocontinibonacossi.com
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: Autoctoni toscani - 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: frutta secca e canditi, pesca sciroppata, agrumato il finale
ACCOSTAMENTI: formaggi di media stagionatura e erborinati. Piatti di mare e di terra, anche elaborati, ostriche. Il leggero residuo zuccherino lo rende adatto anche a dolci della tradizione toscana. Temperatura di servizio 15-18°
GRADAZIONE ALCOLICA: 10,50 %v/v
ACIDITÀ VOLATILE: 0,89 g/l ac. acetico
ACIDITÀ TOTALE: 7,2 g/l ac. tartarico
PH: 3,21
SO2 LIBERA: 1 mg/l
SO2 TOTALE: 5 mg/l

