

# Teos 2016

# PETIT MANSENG TOSCANA I.G.T. PASSITO



# vitigni

Petit Manseng 100%



collocazione geografica

Vigneto Le Sondraie esposizione

Ovest

sistema di allevamento

Cordone speronato densità di impianto

7.936 ceppi/Ha



In cassette da 4 kg l'una. La durata dell'appassimento è di circa 1 mese. Raccolta manuale effettuata i primi di settembre, le uve sono riposte in cassette

### fermentazione

In tonneaux di rovere francese a temperatura controllata

## durata della fermentazione

40 giorni

# affinamento

In barriques per circa 12 mesi



da appassimento.

# temperatura di fermentazione

16/18°C

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

anno di impianto

11 anni

vinificazione

per una notte

resa 58 hl/ha

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

Pigiatura soffice dell'uva intera e

macerazione a freddo pre-fermentativa



grado alcolico acidità totale zuccheri residui estratto secco 7,15 g/l 12,5% Vol 112 g/l 34,8 q/l



Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccato carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.



Caldo e rassicurante come una passeggiata fra i filari di Poggio al Tesoro, solare e asciutto come il vento che li attraversa ad agosto, un vino evocativo, tratteggiato dai profumi che riscoprite in questa terra di erbe selvatiche e mare. La bocca e🛚 di una dolcezza mai esagerata, rinfrescata dall'acidita® ed un ritorno aromatico di caramello e liquirizia, che riportano il vino in un binario di armonia e leggerezza, per un finale asciutto che ci conduce per mano ad un nuovo sorso.



Teos, nome evocativo ed importante, abbisogna di abbinamenti che, oltre ai classici da grande vino passito, sappiano stare alla sua altezza come la fantasia di cioccolato bianco e frutta esotica oppure il gelato alla camomilla con salsa al mango e pane spumato al pistacchio. Si osa piacevolmente con tutti formaggi alle erbe aromatiche di alto alpeggio. Lo Chef di Villa Della Torre Allegrini si limita a consigliarlo come meditazione a chiudere con un po' della tradizionale torta sbrisolona.

