

Tarabaralla Igt Toscana Bianco 2024 - Tarabaralla



Nazione: Italia
Regione: Toscana
Genere: Vino
Denominazione: IGT Toscana
Tipologia: Bianco
Vitigno: trebbiano, malvasia, vermentino
Annata: 2024
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico e biodinamico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Cemento e Acciaio
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Bianco Vigna Vecchia trebbiano, malvasia, vermentino.

Fermentazione spontanea. Affinamento in vasche di Cemento e Acciaio.

Biologico e Biodinamico Certificato.

Sentori Chiave: Biancospino, litchi e pesca bianca con richiami vegetali.

Naso: profumato, floreale, delicato, con note piacevolmente iodate che arricchiscono e completano il corredo aromatico.

Bocca: morbido, fresco, minerale, non eccessivamente strutturato e leggermente salino.

Vista: giallo tenue con qualche riflesso verdolino.

Ci troviamo in Toscana, sulle colline di San Miniato, dove i dolci pendii e i terreni prevalentemente argillo-calcarei donano ai vini grande gentilezza e finezza, offrendo sempre poca struttura ma grande ampiezza a profondità.

Il progetto Tarabaralla nasce dalla collaborazione tra Meteri e Francesco De Filippis, che gestisce i 15 ettari di vigna ormai da più di 10 anni con l'obiettivo di offrire vini estremamente territoriali ma facili nell'interpretazione al tempo stesso, focalizzando l'attenzione prevalentemente su Vermentino e Sangiovese nelle loro vesti più mondane: cemento e acciaio.