

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.