



COLOMBANA

IGT TOSCANA VERDEA BIANCA

- **PRODUTTORE:** Fattoria Fibbiano
- **DENOMINAZIONE:** IGT Toscana
- **ZONA DI ORIGINE:** Toscana - Pisa
- **TERRENO:** Tendenzialmente di medio impasto, ricco di scheletro marino
- **VITIGNI:** 100% Colombana
- **ALTITUDINE DELLE VIGNE:** 120 m. slm.
- **RESA PER ETTARO:** 70 q
- **SESTO D'IMPIANTO:** 2,20 x 0,80 m
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** Inizio Settembre
- **RACCOLTA:** Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano nelle ore più fresche della giornata.
- **VINIFICAZIONE:** Nella cisterna il mosto viene crio-macerato con l'utilizzo di ghiaccio secco in modo da abbassare la temperatura in brevissimo tempo e creare un barriera di protezione per evitare l'ossidazione. Dopo 24 ore il mosto viene pressato e spostato in una vasca per la fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni.
- **AFFINAMENTO:** 6 mesi di affinamento in cisterna di cemento ed altri 6 mesi di bottiglia.
- **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.000
- **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**
Nel bicchiere il vino si presenta di colore giallo paglierino, cristallino. All'olfatto denota una complessità di frutti esotici (banana, ananas, papaia). Al gusto sviluppa una notevole sapidità, sorretta da una buona acidità, che rende il vino ancora più fresco.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-13 °C
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Carni bianche e pesce.

FATTORIA
FIBBIANO