



Segreto Bianco 2017

Dopo aver reimpiantato nel 2007 e 2009 le nuove vigne di Caprile Massaciucoli presentiamo il Segreto Bianco della Tenuta annata 2017, ottenuto da uve raccolte manualmente nella prima settimana di settembre. Colore giallo intenso e carattere deciso ed equilibrato, ne fanno un vino interessante, la sua freschezza e suoi profumi, lo rendono ottimo per abbinamenti a menu sia a base di carni bianche, ma soprattutto adatto a piatti a base di pesce.

Assemblaggio

100% vermentino

Vinificazione

Con l'obbiettivo di ottenere il massimo dalle nostre uve, la raccolta è esclusivamente manuale. Le uve trasportate in piccole ceste alla cantina. La fermentazione, alcolica avviene in contenitori inox termoregolamentati, a 16° per 15 giorni. L'affinamento avviene, per il 50% del vino con passaggio in barriques di rovere per circa 6 mesi nuove nella prima parte dell'affinamento e barriques di rovere di secondo passaggio nella seconda parte e per il restante 50% in acciaio.. Il vino non filtrato viene in seguito imbottigliato e lasciato in bottiglia altri 3/4 mesi prima della commercializzazione.

Degustazione

Colore intenso e una bella limpidezza. Al naso è molto profumato e i frutti sono ben presenti nel vino, in bocca rotondo e ben equilibrato.

Per il Segreto Bianco 2015 la gradazione alcolica è di 12,8°. Temperatura di servizio 12°C.

Età della vigna

9/5 anni.

4.000 ceppi 3.900 bottiglie prodotte

Enologo Lamberto Tosi

Tenuta Mariani - Azienda Agricola e Agrituristica , Via Crocchio 519 55054 Bozzano Lucca

Tel.334 6240890 www.segretodelcastello.it, e-mail info@ segretodelcastello.it