



SCANTIANUM
TREBBIANO TOSCANA I.G.T.

Uve	Trebbiano, Ansonica.
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	media 4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	Arenareo limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5-7 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	ottenuto da uve di Trebbiano e Ansonica e quantità minori di Vermentino e Malvasia. Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	lo Scantianum Trebbiano è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso offre sentori intensi e piacevoli di fiori bianchi (sambuco, glicine) e frutti (pera, mela) ed erbe aromatiche. All'assaggio la piacevolezza fruttata è vivacizzata da una gradevole e decisa nota fresca, sottolineata da una bella mineralità. Secco, di medio corpo, persistente, nel finale sfuma sulle note ammandolate.
Abbinamento:	grande versatilità nell'abbinamento, dall'antipasto ai primi di pesce o verdure, e ancora con secondi di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio:	10-12°C
Bicchieri ideale:	tulipano di medie dimensioni.

