

# CONGIURA

Toscana IGT  
2024



## CASTELLO DEL TREBBIO



**Denominazione e nome:** Congiura Toscana IGT.

**Vitigni:** Pinot grigio 50%, Riesling 40%, Manzoni bianco 10%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 3 ettari, 12.000 bottiglie.

**Tipologia di suolo:** medio impasto con buona presenza di calcare e di scheletro. Buono il drenaggio.

**Anno di impianto:** 2005.

**Densità:** 5500 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** circa 60 quintali di uva per ettaro.

**Vendemmia:** manuale in cassette a maturazione tecnologica.

**Vinificazione:** all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e messe nella pressa pneumatica. Successivamente, il mosto chiarificato viene assemblato in acciaio e vinificato a temperatura controllata per il 50% in acciaio e per il 50% in Tonneaux.

**Affinamento:** Pinot Grigio in Tonneaux, Riesling e Manzoni in acciaio con contatto sulle fecce fini per 6 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** 5-7 anni. Fresco e molto piacevole da giovane, guadagna complessità con l'invecchiamento.

**Note degustative:** al naso esprime mineralità, note di mela, susina e pesca, fiore di acacia e biancospino. In bocca risulta fresco, rotondo e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** adatto con formaggi freschi, carni bianche ben condite, primi piatti a base di molluschi.

**Temperatura di servizio:** 8°C in estate, 10°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Bianco



750 ml



13%