

BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

AMPHITEATRO BIANCO TOSCANA IGT BIANCO

ANNATA 2025



NOTE DEGUSTATIVE

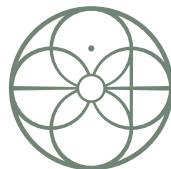
Fresco e fruttato, di corpo medio e ben equilibrato, con un'acidità succosa, mineralità e una lunga persistenza.

UVAGGIO

100% Trebbiano



SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
ESPOSIZIONE	Sud-ovest, 250-300 m s.l.m.
SUOLO	Sedimenti marini, argilla e tufo
IMPIANTO VIGNETO	1975
RESA	45 quintali per ettaro
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea, breve contatto con le bucce
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 20 giorni
TEMPERATURA	Controllata, max 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in acciaio
INVECCHIAMENTO	Affinato per 6 mesi in legno e acciaio
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
NASO	Fiori bianchi, erbe aromatiche, macchia mediterranea
PALATO	Cedro, pompelmo rosa, pietra focaia, finale di mandorla.
TEMPERATURA SERVIZIO	12°C
ABBINAMENTI	Verdure, brodi, piatti a base di burro, crostacei e molluschi.
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	12,5%



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

AMPHITEATRO BIANCO TOSCANA IGT BIANCO

ANNATA 2024



NOTE DEGUSTATIVE

Fresco e fruttato, di corpo medio e ben equilibrato, con un'acidità succosa, mineralità e una lunga persistenza.

UVAGGIO

100% Trebbiano



SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
ESPOSIZIONE	Sud-ovest, 250-300 m s.l.m.
SUOLO	Sedimenti marini, argilla e tufo
IMPIANTO VIGNETO	1975
RESA	45 quintali per ettaro
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea, breve contatto con le bucce
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 20 giorni
TEMPERATURA	Controllata, max 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in acciaio
INVECCHIAMENTO	Affinato per 6 mesi in legno e acciaio
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
NASO	Fiori bianchi, erbe aromatiche, macchia mediterranea
PALATO	Cedro, pompelmo rosa, pietra focaia, finale di mandorla.
TEMPERATURA SERVIZIO	12°C
ABBINAMENTI	Verdure, brodi, piatti a base di burro, crostacei e molluschi.
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	13%