

BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

AMPHITEATRO ORANGE TOSCANA IGT TREBBIANO VINTAGE 2025



NOTE DEGUSTATIVE

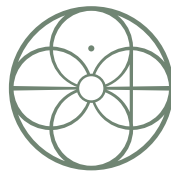
Vino strutturato con piacevoli note ossidative, acidità media, trama tannica e lunga persistenza.

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, lungo contatto con le bucce
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 25 giorni
TEMPERATURA	Non controllata, temperatura massima 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno e acciaio
INVECCHIAMENTO	6 mesi tra acciaio e barrique
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Ambrato con riflessi dorati
NASO	Camomilla, pera, erbe aromatiche, acacia
PALATO	Mela, cannella, frutta secca
TEMPERATURA SERVIZIO	13-14°C
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, formaggi erborinati, tartufo, funghi
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	12%



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

AMPHITEATRO ORANGE TOSCANA IGT TREBBIANO

ANNATA 2024



NOTE DEGUSTATIVE

Vino strutturato con piacevoli note ossidative, acidità media, trama tannica e 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, lungo contatto con le bucce
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 25 giorni
TEMPERATURA	Non controllata, temperatura massima 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno e acciaio
INVECCHIAMENTO	6 mesi tra acciaio e barrique
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Ambrato con riflessi dorati
NASO	Camomilla, pera, erbe aromatiche, acacia
PALATO	Mela, cannella, frutta secca
TEMPERATURA SERVIZIO	13-14°C
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, formaggi erborinati, tartufo, funghi
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	13%