

# TOCCATTÉ

*curioso  
e stravagante*



Le Spighe  
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



## TOCCATTÉ

**Denominazione:**

IGT Toscano

**Annata:**

2018

**Vitigni:**

Fiano di Avellino 100%

**Sistema di allevamento:**

Guyot semplice

**Superficie:**

0,5 ettari

**Età media dei vigneti:**

10/12 anni

**Quantità prodotte:**

80qli/ha

**Epoca della raccolta:**

Terza settimana di settembre

**Diraspatura:**

delle uve fredde con aggiunta di ghiaccio secco per evitare l'ossidazione

**Tipologia di raccolta:**

manuale e successiva refrigerazione delle uve fino a 0°C in celle frigo

**Pigiatura:**

Soffice con estrazione esclusiva di mosto fiore

**Tipo di pressa:**

pneumatica

**Fermentazione:**

in tonneau nuove a temperatura controllata a 12°C

**Durata:**

4 settimane

**Stabilizzazione:**

tartarica a freddo

**Affinamento:**

Fermentazione e batonnage lungo in tonneau nuove. 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:**

14°C

**Gradazione alcolica:**

13,5% in volume