



AZIENDA AGRICOLA BALBI - Fattoria "Il Capitano" Srl
Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)
P.I. 02208310108 – C.F. 80000160103
tel-fax +39 055 8315600 e-mail: fattoriabalbi@gmail.com
tel. cell. +39 331 4239999 sito: www.fattoriailcapitano.com

SCHEMA TECNICA

"Fanticchio" Bianco Toscano IGT

Denominazione: BIANCO
TOSCANO IGT

Zona di produzione: vigneti presenti
nel Comune di Pelago (FI)

Uve: vitigni a bacca bianca

Superficie vitata conferente: ettari
totali 1,0 Ha

Tipologia del terreno: franco
argilloso

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione: nord-ovest

Età dei vigneti: 40 anni

Sistema di allevamento: archetto
toscano

Densità di impianto: 3.000 ceppi/Ha

Resa in uva: 60q.li/Ha

Resa in vino: 42 q.li/Ha

Raccolta: a mano

Epoca di vendemmia: ultima decade
di settembre

Vinificazione: soffice pigiatura delle
uve, vinificazione in tini di acciaio a
temperatura controllata

Imbottigliamento: gennaio

Numero bottiglie prodotte:

1.500 bottiglie

Alcool: 13 % vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: profumo delicato, con note fruttate.

Gusto: asciutto, con una buona persistenza aromatica e buona struttura.

PRODUZIONE

Il mosto viene ottenuto tramite una pressatura soffice delle uve intere.

La conservazione del liquido per 24/48 ore a basse temperature permette di ottenere una buona pulizia del mosto, che viene in seguito fatto fermentare ad una temperatura compresa tra i 18-20°C. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

Matura in vasca di acciaio per sei mesi prima di essere imbottigliato.