

Il Ginestraio

I.G.T. TOSCANA BIANCO
2023



Una delle icone di Usiglian del Vescovo, un bianco toscano con un carattere sorprendente. Il Ginestraio è un vino profumato e con una spiccata mineralità, dono delle sabbie e delle conchiglie dei nostri terreni. Un sorso di gioia e di natura!



Assemblaggio (percentuali indicative):

Chardonnay 50%, Viognier 50%



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



Altitudine dei vigneti media:

250 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro nel 2023 è stata di circa 40 quintali



Condizioni climatiche:

Dopo un inverno decisamente asciutto, la primavera 2023 è stata invece decisamente piovosa e calda, con condizioni complicate per quanto riguarda le malattie fungine della vite, con mesi di maggio e giugno con alta piovosità. Dal mese di luglio le temperature e la piovosità sono ritornate in linea con gli ultimi anni. Il mese di settembre è stato decisamente secco facilitando le operazioni di vendemmia. La ventilazione è stata nella media. Nello specifico le uve Chardonnay e Viognier nel 2023 sono maturate con un leggero anticipo rispetto allo standard.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il blend viene fatto direttamente per uvaggio. Nel 2023 è stato raccolto tra il 25 e il 28 di agosto.



Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate soffocemente, e poi pigiate in pressa pneumatica. Il mosto, chiarificato esclusivamente con metodi fisici (temperatura), è stato avviato alla fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata di circa 16°C. Una parte della massa ha diversamente terminato la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, dove poi è stata sottoposta a bâtonnage giornalieri.



Affinamento:

Il vino si è evoluto per circa sei mesi in parte in acciaio e in parte in piccole botti di rovere di primo e secondo passaggio. Dopo essere stato riassembleto il vino è stato imbottigliato nel mese di febbraio. Dopo circa un mese di meritato riposo in bottiglia Il Ginestraio ha raggiunto i calici dei nostri clienti.



Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta decisamente invogliante all'assaggio, giallo intenso con sfumature oro brillante e verdi. Al naso si rivela molto fruttato con note di pesca albicocca e agrumi, tra i sentori floreali spiccano il tiglio e la ginestra. Il carattere sapido e minerale è molto evidente, con una struttura morbida e avvolgente ed un corpo medio. Il finale è fresco, pulito e di notevolissima persistenza gustativa.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2009



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

13%

ACIDITÀ
TOTALE

5,15 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,5 g/l