

# MilleEsettantotto

I.G.T. COSTA TOSCANA BIANCO

2019



Un vino allo stesso tempo tradizionale ed innovativo, il cui nome trae origine dall'anno in cui Matilde di Canossa donò il feudo di Usigliano al Vescovo di Lucca.



## 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 per lo Chardonnay e il Viognier nel 2023 è stata di circa 50 quintali.



## Condizioni climatiche:

Dopo una primavera seccata e abbastanza calda, i mesi di maggio e luglio hanno permesso di accumulare un discreto quantitativo di pioggia, dopo di che l'estate è proseguita decisamente asciutta e le prime piogge utili si sono fatte registrare in novembre. La ventilazione è stata discreta. Nello specifico le uve Chardonnay e Viognier nel 2019 sono maturate in epoca abbastanza "classica" e la siccità del periodo a ridosso della vendemmia ha permesso di raggiungere ottimi livelli di aromaticità.



## Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il blend viene fatto direttamente per uvaggio. Nel 2019 Chardonnay e Viognier sono stati raccolti nella prima settimana di settembre.



## Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione dei grappoli interi in vigna prima e su tappeto di cernita poi, i grappoli sono stati pressati sofficemente 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, sul finire della fermentazione alcolica il mosto è stato travasato in piccole botti di rovere, dove ha terminato gli zuccheri e si è passati ai bâtonnage giornalieri.



## Affinamento:

Il vino si è evoluto per circa otto mesi nelle stesse botti di rovere di primo e di secondo passaggio. Il vino ha poi fatto un passaggio di circa quattro settimane in anfore di cocciopesto per un ulteriore affinamento. Il vino è stato imbottigliato nel mese di luglio. Dopo circa un anno di meritato riposo in bottiglia, il MilleEsettantotto ha raggiunto i calici dei nostri clienti.



## Appunti di degustazione:

Nel bicchiere il vino si rivela di color giallo intenso dorato con ancora leggere sfumature verdi. Al naso si rivela intenso, con note terziarie di canna di fucile e pietra focaia, e con frutta matura in primo piano. Notevoli sono anche le sfumature floreali con note di miele di castagno e fiori di acacia. Il carattere sapido e minerale è molto evidente, con un'ottima armonia di note fresche e dolci unite ad un notevole corpo ed a una sorprendente persistenza gustativa.

**Direttore di produzione:** Francesco Lomi  
**Consulente enologo:** Federico Ricci  
**Prima annata prodotta:** 2017



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati biologici a partire dall'annata 2020  
[www.usigliandelvescovo.it](http://www.usigliandelvescovo.it)

ALCOL

14%

ACIDITÀ  
TOTALE

5,02 g/l

ZUCCHERI  
TOTALI

0,2 g/l