

MilleEsettantotto

I.G.T. COSTA TOSCANA BIANCO

2022

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 Viognier nel 2022 è stata di circa 50 quintali.



Condizioni climatiche:

Il 2022 è stato un anno da record per quanto riguarda temperature e siccità estremamente prolungata. Si sono infatti registrate temperature estreme già a partire dal mese di maggio, mentre la piovosità ha subito una diminuzione del 25 % rispetto alla media, con le piogge concentrate nei mesi di settembre, ottobre e dicembre. Fortunatamente le temperature notturne e la ventosità nelle nostre zone hanno permesso alla vite di lavorare piuttosto bene e riuscire ad accumulare notevoli quantità di metaboliti. Nello specifico le uve Chardonnay e Viognier nel 2022 sono maturate in epoca precocissima.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il blend viene fatto direttamente per uvaggio, nel 2022 Chardonnay e Viognier sono stati raccolti nella terza settimana di agosto.



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 secondo passaggio. Quindi ha fatto un passaggio di circa quattro settimane in anfore di cocciopesto per un ulteriore affinamento. Il vino è stato imbottigliato nel mese di giugno. Dopo circa quattro mesi di meritato riposo in bottiglia, Il MilleEsettantotto ha raggiunto i calici dei nostri clienti.



Appunti di degustazione:

Nel bicchiere il vino si rivela alla vista di color giallo dorato. Al naso si rivela intenso, subito si percepiscono le note terziarie di vaniglia e cocco e pietra focaia, la frutta è presente soprattutto nella veste di agrumi e frutta esotica. Interessante e spiccato è il carattere floreale, con note di miele di castagno e fiori di acacia e gelsomino. 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

ALCOL

13,5%

ACIDITÀ
TOTALE

4,58 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,5 g/l