



## 43° BIANCO TOSCANA IGT

**Zona di produzione:** vigneti di proprietà nel Comune di Montalcino, zona Nord-Ovest.

**Vitigno:** Malvasia.

**Composizione del suolo:** galestro, sabbie e argille.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato con 5.500 ceppi/ha.

**Vendemmia:** manuale, in cassetta, nella prima settimana di settembre.

**Vinificazione e affinamento:** dopo una leggera macerazione in pressa di 3- 4 ore le uve fermentano a freddo a meno di 15° C. L'affinamento avviene in acciaio sulle fecce per 2-3 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** ingresso ampio al palato, buona persistenza con un finale sapido.

**Origine del nome:** deriva dal 43° parallelo che attraversa perfettamente il territorio di Montalcino.