Azienda Agricola Cencini

Nome: Disseto
Azienda: Cencini
Area di produzione: Marsiliana-Guinzoni Manciano
Anno: 2009
Denominazione: Doc Bianco di Pitigliano
Quantita' prodotta: 5000 da 0,750ml
Uvaggi: Trebbiano 75%, Malvasia 25%
Altitudine/Esposizione: 150mt Slm, Nord-Ovest
Caratteristiche: Gradazione Alcolica 13% Vol; Acidita' Totale 5,5 Ph 3,5
Composizione Terreno: Argilloso

Aspetto Geografico

Localita' Marsiliana – Guinzoni Manciano (Gr), zona collinare, altitudine di 150mt Slm, che contribuisce ad una maturazione rapida e completa delle uve, che riportano un'intensita' polifenolica elevata. Microclima tipico della Maremma Toscana, caldo asciutto, mite, poche piogge estive, brezza temperata proveniente dal vicino Mar Tirreno.

I Vigneti

Attualmente i vigneti occupano una superficie aziendale di 4,5 ha, esposti a nord-ovest.
La composizione minerale del terreno argilloso-caldo, conferisce al vino struttura solida e buona finezza.
La forma di allevamento e' cordone speronato con sesto di impianto 3x1.
La resa e' 80 Ql/ha.

La Vendemmia

La raccolta delle uve bianche è effettuata nella prima decade di Settembre.
Il clima dell'ultima fase di maturazione delle uve e'stato asciutto e ben soleggiato; in leggero anticipo rispetto alla maturazione fisiologica dell'uva, per esaltare le caratteristiche varietali del vitigno. E' esclusivamente manuale, adagiate in cassette da 10Kg con cui sono trasportate alla cantina, in modo da assicurarsi la maggiore integrita' possibile degli acini.

La vinificazione

Il mosto e' ottenuto da una pressatura soffice, che consente l'estrazione del succo contenuto nella parte migliore dell'acino. Viene illimpidito e fatto fermentare in tini di acciaio inox a temperatura controllata di circa 22°C per preservare gli aromi varietali e un miglior lavoro dei lieviti. La vinificazione e' di circa 10 giorni, poi la maturazione avviene in botti di acciaio per 5 mesi e in bottiglia per 2 mesi.

Note di degustazione

Il colore giallo paglierino.
Naso abbastanza intenso e persistente, con un profilo aromatico impostato sulla frutta esotica, come banana e ananas.
L'ingresso al palato conferisce un gradevole gusto pieno, rotondo, ricco, con gradevole persistenza.

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento gastronomico

Ottimo come aperitivo.
Si sposa bene con piatti di carni bianche e antipasti di pesce.
" Summer wine".

dbfotoegrafica 340.7240925

Loc. Marsigliana-Guinzoni 58010 Manciano (Gr) Tel. Fax +39.0564.609060 www.vinicencini.com info@vinicencini.com