

## SELVA CERRINA 2023

L'uva è stata trasportata nella cantina del vignaiolo Andrea Occhipinti, dove è stata diraspata con macerazione di 3-4 giorni in botti di cemento, la fermentazione avviene spontaneamente ad opera di soli lieviti indigeni in piccole vasche, senza l'utilizzo di additivi chimici e coadiuvanti enologici, ad eccezione di una modesta quantità di solfiti in fase di imbottigliamento, solforosa totale inferiore a 30mg/l. Il vino estratto non viene filtrato. Pur non potendo apporre la fogliolina identificativa della produzione Bio sull'etichetta, il Selva Cerrina è stato vinificato in tutte le fasi di produzione secondo criteri ancora più rigorosi di questo sistema, definendolo naturale.

### INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome sull'etichetta è il toponimo storico della località in cui insiste il vigneto.
ZONA DI PRODUZIONE	colline vulcaniche di Pitigliano (GR)
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, composto da strati tufacei.
VITIGNI	Procanico rosa, verdello, malvasia, ansonica clone pitiglianese e altre varietà autoctone.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40-60 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, diraspata con macerazione di 3-4 giorni. Fermentazione spontanea ad opera di soli lieviti indigeni.
ALCOOL SVOLTO	13% Vol.

### ESAME ORGANOLETTICO

- Colore arancione chiaro, luminoso, avvolgente nella struttura della consistenza. I profumi al naso richiamano note fruttate leggere di pera e agrumi, per poi muoversi verso sentori floreali e minerali. All'assaggio è vivace, caratterizzato da un'ottima spalla acida e da un'interessante sapidità. Struttura polialcolica ben equilibrata, lunga persistenza e intensità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si presta a diverse possibilità di abbinamento, a partire dall'aperitivo; è particolarmente indicato per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce e verdure, formaggi giovani e carni bianche.
BOTTIGLIA	e 750 ml