Nome del vino	**Villa Caprareccia - Bulla Galli 2015**
Denominazione	Toscana Bianco IGT
Vitigni	**Vermentino 100 %**
Produzione 2015	1.000 bottiglie
Zona di Provenienza	Strada Bolgherese, Bibbona (TOSCANA)
Tipologia del terreno	franco - argilloso, mediamente calcareo
Altitudine media	70 m s.l.m.
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	5.000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	60 q.li/HA
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Contenuto alcolico	13,80 %
pH	3,45
Acidità Totale	5,40 g/l
Residuo zuccherino	2,60 g/l

Vinificazione

La migliore uva Vermentino dell'annata viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, selezionandola con rigore in vigna, pigiadiraspata e raffreddata subito con ghiaccio secco fino a 5 °C, quindi condotta in pressa, dove rimane per 12 ore in fase di criomacerazione. Il mosto ottenuto viene lasciato 72 ore in decantazione a 3 °C, successivamente viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16 °C in fusti di rovere per un terzo nuovi, per due terzi di secondo passaggio (tonneaux da 500 litri e barriques da 225 litri), dove il vino viene conservato per 8 mesi sulle fecce totali senza subire travasi. Seguono le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento, effettuato dopo circa 10 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Giallo paglierino con intensi riflessi dorati. I profumi sono speziati con in primo piano la vaniglia ed il cioccolato bianco e fruttati con forti note varietali di agrumi e frutta tropicale; leggermente erbaceo con sentori di foglie di salvia e con un deciso carattere minerale sullo sfondo. Al gusto freschezza e componente acida risultano perfettamente bilanciate dalla pienezza e dalla rotondità del sapore e completate da elegante speziatura.

Temperatura di servizio consigliata

Non inferiore a 10 °C

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i piatti di pesce e frutti di mare, anche i più elaborati e ricchi di sapore, carni bianche, antipasti preparati con verdure.