

# LODANO BIANCO

*Toscana Bianco Indicazione Geografica Tipica*

*Il Lodano è la creatura di Rita. E' lei che ha scommesso che in questo clima e in questi terreni si potesse ottenere un vino bianco di particolare fascino con un blend atipico per la zona: Traminer, Riesling e Chardonnay. Ha 6 mesi di affinamento in barriques ed è prodotto, ogni anno, in un numero limitato di bottiglie.*

**Area di produzione:** Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

**Denominazione:** IGT Toscana Bianco

**Prima annata prodotta:** 1999

**Cépages:** Traminer, Riesling e Chardonnay in parti uguali

**Densità di impianto:** 8.500 ceppi/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Tipologia del terreno:** argilloso con medio-alta presenza di scheletro

**Condizione agronomica dei vigneti:** lotta integrata

**Raccolta:** a mano in cassette da 15Kg

**Vendemmia:** 3° settimana di agosto

**Vinificazione:** direttamente in pressa, viene fatta una chiarifica statica e la fermentazione in acciaio

**Affinamento:** per circa 6 mesi in barrique francesi di 2°-3° passaggio

**Produzione media:** 3.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Profilo:** colore Giallo dorato brillante. Al naso complesso, con note di pesca matura, di albicocca, scorza d'arancia e di frutta tropicale che creano un quadro olfattivo elegante. All'assaggio un'ottima freschezza, arricchita da sfumature di miele e vaniglia, con un'ottima acidità e un finale lungo e generoso. Ottima la spalla acida a sostegno

**Abbinamenti:** pesce alla griglia/fritto, secondi piatti di carne bianca, piatti a base di verdure, formaggio a media stagionatura, frutti di mare

