



OTTO MURI

Annata	2016
Denominazione	I.G.T. Toscana
Varietà	Fiano
Caratteristiche principali	Caratteristiche principali: vino dal colore intenso dovuto alla permanenza sui lieviti fino alla primavera, profumo gradevole, sapore intenso che ricorda le nocciole tostate. Ottima attitudine all'invecchiamento in bottiglia dove acquista interessanti note complesse.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Intenso dovuto alla permanenza sui lieviti
Profumi	Gradevole e complesso
Gusto	Pieno, intenso e di grande equilibrio; nella complessità si riconoscono sentori di pesca gialla e mango e si completa con un elegante e spiccata mineralità.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, crostacei, scampi, anche carni bianche, in stagione ottimo con un risotto ai funghi porcini.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza	Toscana
Superficie del vigneto	Ettaro 1
Altimetria	180 m.s.l.m.
Esposizione	Est
Tipologia suolo	Argilloso calcareo con buona presenza di scheletro.
Densità impianti	5000 piante ad ettaro
Sistema allevamento	Guyot
Età media vigneto	8 anni
Andamento climatico	la vendemmia 2013 è stata particolarmente favorevole per il Fiano, asciutta in agosto, poi serate più fresche in settembre, consentendogli di maturare perfettamente.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa Ha	33 hl di vino
Epoca vendemmia	La seconda metà di settembre.
Condizione vendemmia	A mano in piccole cassette per prevenire rotture degli acini, quindi subito in pressa dove macera per una notte.
Contenitori fermentazione	Serbatoio in acciaio inox
Temperatura fermentazione	Tra 16° e 18° C.
Durata fermentazione	20 giorni
Macerazione sulle bucce	Una notte in pressa
Fermentazione malolattica	Parzialmente
Contenitori affinamento	Botte acacia e acciaio inox
Durata affinamento	6 mesi
Affinamento in bottiglia	1 mesi
Confezioni	Bottiglia tipo borgognotta da 0,75cl.



PREMI E RICONOSCIMENTI

**Il primo e unico vino toscano
prodotto con la storica varietà Fiano.**