



# OTTO MURI 2021



<b>Annata</b>	2021 (prima vendemmia nel 2010).
<b>Denominazione</b>	Toscana I.G.T.
<b>Varietà</b>	Fiano.
<b>Caratteristiche principali</b>	Vino dal colore intenso dovuto alla permanenza sui lieviti fino alla primavera, profumo gradevole, sapore vivido che ricorda le nocciole tostate. Ottima attitudine all'invecchiamento in bottiglia dove acquista interessanti note complesse.

#### *CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE*

<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Tipologia Suolo</b>	Argilloso calcareo con buona presenza di scheletro.
<b>Età Media Vigneto</b>	10 anni.
<b>Andamento Climatico</b>	Il 2021 è stato caratterizzato da un inverno fresco con una primavera anticipata e un aprile caratterizzato da un paio di abbassamenti di temperature che hanno penalizzato in quantità la produzione dell'anno. Poi le buone piogge di fine primavera hanno dato le riserve idriche per l'estate. A settembre la vendemmia si è svolta con clima ottimale, caldo e notti fresche.

#### *VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO*

<b>Conduzione Vendemmia</b>	A mano in piccole cassette per prevenire rotture degli acini, quindi subito in pressa dove macera per una notte.
<b>Fermentazione Alcolica</b>	Tra 16° e 18° C.
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Parziale.
<b>Durata Affinamento</b>	6 mesi.

#### *NOTE DI DEGUSTAZIONE*

<b>Colore</b>	Intenso dovuto alla permanenza sui lieviti.
<b>Profumi</b>	Gradevole e complesso.
<b>Gusto</b>	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.