



CASTELLO DEL TREBBIO



CONGIURA

**Denominazione e nome:** IGT Toscana, Congiura

**Vitigni:** Riesling 50%, Pinot Grigio 35%, Manzoni Bianco 15%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 3 ettari, 15.000 bottiglie.

**Tipologia di suolo:** medio impasto con buona presenza di calcare e di scheletro. Buono il drenaggio.

**Anno di impianto:** 2005.

**Densità:** 5500 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** circa 70 quintali di uva per ettaro.

**Vendemmia:** manuale, in cassette, a maturazione tecnologica.

**Vinificazione:** all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e, dopo una pigiatura soffice, immerse nella pressa con il ghiaccio secco. Successivamente, il mosto chiarificato passa in serbatoi di acciaio (Riesling) e vinificato a temperatura controllata. Pinot Grigio e Manzoni Bianco fermentano in tonneau di rovere francese.

**Affinamento:** circa il 30% affina in serbatoi di acciaio per 6 mesi; il 70% in tonneau, sempre per 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** 5-7 anni. Fresco e molto piacevole da giovane, guadagna complessità con l'invecchiamento.

**Note degustative:** al naso esprime mineralità, note di mela, susina e pesca, fiore di acacia e biancospino. In bocca risulta fresco, rotondo e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** adatto con formaggi freschi, carni bianche ben condite, primi piatti a base di molluschi.

**Temperatura di servizio:** 8°C-10°C.

**Appellation and name of the wine:** IGT Toscana, Congiura

**Grape varieties:** Riesling 50%, Pinot Grigio 35%, Manzoni Bianco 15%.

**Extention and n° of bottles:** 3 hectares, 15.000 bottles.

**Type of soil:** medium loam with rocks and limestone matrix, good drainage.

**Year of planting:** 2005.

**Density:** 5500 stocks per hectare.

**Pruning system:** Guyot.

**Yield:** almost 7 tons per hectare.

**Harvest:** by hand, in the last decade of September.

**Vinification:** pressing: after de-stemming Riesling grapes are placed into the press and submitted to crio maceration for some hours. After this, the clarified moist is moved into 50 Hl stainless steel tanks. Pinot Gris and Manzoni Bianco grapes are placed for fermentation into french oak Tonneaux.

**Aging and refining:** 30% of the grapes in stainless steel tanks for 6 months. 70% in Tonneaux for 6 months. 3 more months in bottle.

**Aging potential:** 5-7 years: fresh and very pleasant when it's young, it gains a great complexity with aging.

**Tasting notes:** the nose reveals minerality with notes of apple, plum and peach: Acacia flowers and hawthorn. The mouth is fresh, round and persistent.

**Recommended pairings:** perfect to pair with fish soup or roasted fish. It's also very pleasant with fresh cheeses and liver pate, or by itself as an aperitif.

**Serving temperature:** 8°C-10°C.