

EVOE' BIANCO TOSCANA IGT

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

ANIMA SPERIMENTALE.
SINGOLO VIGNETO.

Evoè è la nostra anima sperimentale. Frutto di una **lunga macerazione sulle bucce**, non si tratta tuttavia di una **vernaccia versione orange**, bensì di un vino che esprime antiche filosofie produttive applicate all'idea di un prodotto attuale, grintoso e gastronomico. Nel nome si cela l'anima di questo vino: Evoè esprime il grido di gioia delle Baccanti in onore di Dionisio. Prodotto solo nelle migliori annate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dorata e intensa al naso, si arricchisce di nuances insolite grazie alla macerazione, quali fiori di sambuco, frutto della passione, zenzero candito e incenso, senza tuttavia penalizzare le note agrumate e di erbe aromatiche caratteristiche del vitigno. Un tocco speziato ne allunga la persistenza gustativa, con ritorni balsamici e minerali. La grande struttura e complessità aromatica sono tuttavia ben bilanciate da un sorso snello.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ORIGINE

selezione delle migliori uve provenienti da un singolo vigneto a 400 m di altitudine. Superficie del vigneto 1 ha.

STRUTTURA DEL TERRENO

terreni a prevalenza tufacei (sabbia) con presenza variabile di argille gialle.

VITIGNI UTILIZZATI

Vernaccia di San Gimignano 100 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

ETA' MEDIA DELLE VITI

19 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 50 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

elaborato in tino tronconico di rovere con macerazione sulle bucce per almeno 6 mesi. Affinato in tonneau di rovere francese per 10 mesi con i propri lieviti naturali. Non filtrato. Affinamento in bottiglia di 24 mesi.

CONSERVAZIONE

si conserva in maniera ottimale per oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15°C

ABBINAMENTI

baccalà, carni saporite, formaggi stagionati, funghi.

