



TENUTA LE FORCONATE

CONFINE BIANCO TOSCANA IGT 2025

Denominazione: IGT Toscana Bianco

Annata: 2025

Tipologia: Vino bianco fermo, secco.

Zona di Produzione: Toscana – Siena – areale tra Cetona e San Casciano dei Bagni

Altitudine: 250-300 m. s.l.m.

Suoli: calcarei e con argille azzurre plioceniche, di medio impasto, con alternanza di scheletro

Microclima: influenzato dal vicino monte Cetona (1148 m.), con importanti escursioni termiche

Vitigni: Vermentino 85% più altre varietà a bacca bianca

Sistema di Allevamento

- Guyot e cordone speronato
- Densità d'impianto: 4.000 –5.000 ceppi/ha

Vinificazione

- Raccolta manuale nelle prime ore del mattino
- Pressatura soffice delle uve
- Fermentazione a temperatura controllata (14–16 °C) in acciaio
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare freschezza e aromaticità

Affinamento

- 3–5 mesi in acciaio sulle fecce fini con periodici bâtonnage
- Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Dati Analitici

- Alcol: 12,5 % vol
- Acidità totale: 6.5 g/L
- pH: 3.3
- Zuccheri residui: 7 g/L

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Potenziale di invecchiamento: 2 anni

Note degustative

Visivo: giallo paglierino brillante dai riflessi dorati.

Olfattivo: al naso esprime intensi profumi fruttati, pesca matura, mela gialla, e ananas per poi distendersi sul finale con intense note di fiori di tiglio e agrumi croccanti.

Gusto-Olfattivo: il sorso è vivace e armonico, esaltato da una freschezza avvolgente, tutto esaltato da un'ottima sapidità e da un persistente finale minerale. Leggermente sapida la chiusura in bocca.

Abbinamenti: a tavola si abbina bene a crudi di mare e carpacci di pesce così come a formaggi semi-stagionati e a carni bianche.