



La presenza storica nei nostri vigneti di viti a bacca bianca e la voglia di conoscerne meglio la produzione, ha sollecitato la nostra curiosità a gustare il tipo di vino che quelle viti avrebbero prodotto se vinificate in bianco. Oriolus è il risultato di quell'esperimento.

ORIOLOUS I.G.T. TOSCANA WHITE

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia Toscana e piccola parte di Chardonnay

Ubicazione vigneto: proveniente dalle uve delle vigne di Casa Péra e del Querciatello (nei pressi di Vagliagli) della Fattoria di Mocenni.

Esposizione Sud- Sud/Ovest

Altitudine 400-450 m.s.l.m.

Tipologia terreno: terreno con prevalenza di Alberese e Galestro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età delle vigne: 10 – 30 anni

Densità viti per ettaro: 3.000 – 5.000 piante

Vinificazione e affinamento: dopo la diraspatura e pressatura, il mosto viene messo in serbatoi di acciaio inox dove svolge la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16/18°C. Il vino viene quindi conservato in acciaio per qualche mese prima di essere imbottigliato.

Colore: bianco carta con riflessi dorati

Profumo: ha un bouquet intenso, con sentori di pesca e pera

Sapore: in bocca è fresco, sapido con una buona acidità

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Abbinamenti gastronomici: sarà un buon aperitivo e si accompagna con il pesce come da tradizione.

ORIOIUS I.G.T. TOSCANA WHITE

Traditionally, our vineyards always contained white grape varieties. Curiosity has made us want to discover what kind of wine they would produce on their own, given dignity as a white wine instead of simply contributing to the complexity of the red Chianti. Oriolus is the result of that questioning.

Grape varieties: *Trebbiano, Malvasia Toscana, Chardonnay*

Location of vineyards: *parts of the Casa Péra and Querciatello vineyards on the Mocenni estate, near Vagliagli.*

South/southwestern exposure.

Altitude 400-450 m.

Soil: *for the most part alberese and galestro*

Training system: *spur cordon*

Age of vineyard: *10 – 30 years*

Vineyard density: *3.000 – 5.000 vines per hectare*

Vinification and aging: *after destemming and crushing the grapes, the must was transferred into stainless steel vats where alcoholic fermentation took place at a controlled temperature of 16/18°C. The wine was stored in stainless steel vats for a few months until bottling.*

Colour: *paper white with golden highlights*

Nose: *an intense bouquet, with hints of peach and pear*

Taste: *fresh and tasty, with good acidity*

Alcohol: *12% Vol.*

Serving suggestions: *a good aperitif wine and a traditional accompaniment to fish*



Fattoria I Colli, 2
53035 Monteriggioni
Poggiolo - SIENA - ITALIA

Tel. 0039 0577 309309 - Fax 0039 0577 309210
bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it