



## Fattoria Uccelliera



**Zona di produzione:** Toscana - Italia  
**Comune di produzione:** Fauglia (Pisa)  
**Altitudine:** 150m s.l.m.  
**Esposizione:** sud - sud est  
**Giacitura:** collinare  
**Composizione del terreno:** scisto argilloso - sabbioso  
**Vitigni:** Sauvignon Blanc 90% - Viognier 10%  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità viti:** 5000  
**Età media delle viti:** 12 anni  
**Resa di uva per ettaro:** 60 quintali  
**Resa di uva per pianta:** 1,2 Kg  
**Diradamenti estivi:** un passaggio, a metà luglio.  
**Vendemmia:** manuale, inizio settembre per il Sauvignon Blanc e metà Settembre per il Viognier  
**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio  
**Temperatura di fermentazione:** 18° - 20° circa  
**Fermentazione malolattica:** si  
**Maturazione :** In acciaio  
**Affinamento in bottiglia:** almeno tre mesi  
**Longevità :** 2-3 anni  
**Tenore alcolico :** 13 %

**Colore :** bianco con leggere sfumature di verde.  
**Profumo :** complesso e variegato dal sambuco, alla foglia di pomodoro per poi passare alla frutta gialla matura  
**Gusto :** ingresso morbido e sapido. Retrogusto di foglia di pomodoro. Finale molto persistente  
**Gastronomia :** adatto come aperitivo, si accompagna a tutti i piatti non impegnativi sia a base di pesce, sia a base di carni bianche.  
**Temperatura di servizio :** servire a 12-13 gradi

**Quantità prodotta:** 3.500 bottiglie (L 0,750)