



### TERRITORIO DI ORIGINE

Sommiانو è un piccolo borgo del Chianti situato nel comune di Cerreto Guidi, una zona collinare affacciata sul Valdarno Inferiore e riparata dalla catena montuosa degli Appennini, qui si determinano condizioni ideali per la coltivazione della vite. I nostri vigneti crescono su terreni calcarei di natura argillosa con forte presenza di conchiglie bianche, testimonianza di un passato che vedeva in queste zone il mare. Inverni non troppo rigidi, Estati che raramente superano alte temperature, escursioni termiche fra il giorno e la notte e l'influenza del Mar Mediterraneo ci permettono di produrre vini ricchi di profumi, intensi, complessi e particolarmente fini, capaci di mantenere freschezza e mineralità durante l'invecchiamento. VARIETA' - Trebbiano Toscano (Biancane, Albano, Trebbiano Fiorentino, Ugni Blanc).

### ANDAMENTO CLIMATICO

La vendemmia 2011 è stata caratterizzata da una Primavera fresca e piovosa, indispensabile per una buona fioritura e allegagione, con un'innalzamento delle temperature durante i mesi successivi che ha contribuito a mantenere sane le uve ormai in fase di maturazione. Le escursioni termiche e le leggere piogge del mese di Settembre hanno confermato la qualità dei bianchi delle nostre zone, molto intensi, raffinati e di grande struttura, caratteristiche tipiche del Trebbiano.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO:

ALTIMETRIA: 80 mt.

SUPERFICIE: 2,5 ha

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Calcareo di origine argillosa

ETA' VIGNETO: 20 anni

### NOTE TECNICHE:

VARIETA': Trebbiano Toscano

EPOCA VENDEMMIA: Fine Settembre

FERMENTAZIONE \ AFFINAMENTO: Acciaio inox

GRADI ALCOLICO: 12%

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

I vini a base Trebbiano sono adatti al salmone e al pesce affumicato in genere. Accompagnano bene gli antipasti delicati, il risotto con i frutti di mare e le zuppe di pesce. Si addice molto bene anche a verdure, formaggi non molto stagionati e carni bianche.

### BICCHIERE CONSIGLIATO:

Di media grandezza, ha una forma di tulipano svasato, ma con corolla allargata all'esterno. Con questo bicchiere il vino scivola sui bordi laterali della lingua dove si percepisce, in maggior misura, il sapore dei vini giovani piacevolmente acidulo e sapido.



### FORMATO E MODO DI CONSERVAZIONE:

Bottiglia da 0,75 cl. da conservare in luogo fresco e asciutto.

## FATTORIA SOMMIANO

Via di Sommiانو 9, 50050 Cerreto Guidi (FI) P.iva IT01887220505