



Nome vino
Name of the wine
Pelagico

Uvaggio
Grape variety
Petit Manseng



Pelagico

BIANCO DI TOSCANA IGT

Pelagico, dal greco le colline che si tuffano nel mare, nasce da una parcella di terreno particolarmente argilloso e ricco in scheletro di origine calcarea. L'impianto è condotto a sistema Guyot. Le uve di petit manseng vengono raccolte e selezionate manualmente. La fermentazione del mosto, ottenuto per pressatura soffice, si svolge nei barili di rovere francese da 500 lt. Dopo la fermentazione il vino sosta sui lieviti fini per circa un anno. Il Pelagico affinerà ulteriormente in bottiglia per almeno un anno per esaltare le sue qualità organolettiche.

Pelagico si presenta di colore giallo dorato. E' sapido con note minerali. Al naso presenta note di albicocca passita e frutta matura. Al palato il vino si presenta secco, complesso, strutturato.

Ideale l'abbinamento con carni bianche e formaggi stagionati.
Si consiglia una temperatura di servizio di 12°-14° C.

Pelagico, from the Greek language the hills that dive into the sea, comes from a parcel of land of clay soil that is rich in fragmented limestone. Canes are pruned according to the Guyot system. The petit manseng grapes are manually harvested and hand selected. Fermentation of the must, obtained by gentle pressing, is accomplished in 500 lt French oak barrels. After the fermentation, the wine ages for a year in contact with its lies. Pelagico will further age in the bottle for at least a year to enhance its organoleptic qualities.

Pelagico is of golden-yellow colour. It has beautiful intense minerality notes. On the nose it presents notes of dried apricot and mature fruit. To the palate the wine is dry, complex, structured.

*Ideal food pairings: white meats and aged cheeses.
We recommend a serving a temperature of 12°-14° C.*

Agrilandia Soc. Agricola a.r.l.
57016 Castiglioncello (Livorno)
info@fortulla.it - www.fortulla.it

