

# UNLITRO BIANCO

Ampeleia • IGT Costa Toscana Bianco, Italia

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

**Unlitro Bianco** es la expresión más fresca, ligera y vital del terroir costero de la Alta Maremma en Toscana. Elaborado bajo principios de agricultura biodinámica por la bodega Ampeleia, este vino nace como un reflejo de la viticultura ancestral, donde diversas variedades locales coexisten y se vendimian juntas en una auténtica mezcla de campo (field blend). Fiel a la filosofía de intervención mínima de Elisabetta Foradori y su equipo, es un vino natural, puro y sumamente gastronómico, envasado en su característico formato de un litro pensado para compartir.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Bodega	Ampeleia
Región	Alta Maremma, Toscana, Italia
Apelación	IGT Costa Toscana Bianco
Variedades	Principalmente Trebbiano Toscano, con pequeñas aportaciones de Malvasia Bianca y Ansonica (co-plantadas y co-fermentadas).
Altitud	200 – 350 metros sobre el nivel del mar
Tipo de Suelo	Composición variada con presencia de arcilla, arena, galestro y palombino.
Agricultura	Biodinámica y Orgánica certificada.
Vinificación	Fermentación espontánea con levaduras nativas en tanques de cemento. Breve maceración con hollejos (contacto con pieles de 2 a 7 días).
Crianza	6 meses en tanques de cemento sobre sus lías finas.
Grado Alcohólico	10.5% - 11.0% vol. (dependiendo de la añada)
Filtrado y Clarificación	Sin clarificar y sin filtrar (Apto para veganos). Mínima adición de sulfitos.

## NOTAS DE CATA

**Visual:** Color amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados y una ligera turbidez natural debido a la ausencia de filtración.

**Nariz:** Intensidad fresca y aromática. Destacan notas de fruta de hueso (pera, manzana amarilla), cáscara de cítricos, flores blancas de manzanilla y sutiles toques herbales de romero y monte bajo mediterráneo.

**Boca:** Entrada ligera y sumamente refrescante. Muestra una acidez crujiente y una marcada sapidez salina aportada por la cercanía costera y los suelos minerales. Posee una sutil textura fenólica debido a la breve maceración que le otorga estructura y longitud sin perder fluidez.

**Sugerencia de Servicio:** Servir fresco, entre 10°C y 12°C. Es un blanco gastronómico ideal para acompañar aperitivos, ensaladas mediterráneas, pescados blancos a la plancha, pastas con marisco y quesos jóvenes.