

# PREZIANO BIANCO IGP TOSCANA 2020



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 100%
<b>Altitudine</b>	300 mt
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	15 anni
<b>Resa/Ha</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Inizio Settembre, a mano
<b>Alcool</b>	12.5%
<b>Vinificazione</b>	Le uve, dopo essere state diraspate, vengono trasferite in pressa dove con il semplice sgrondo si ottiene il mosto bianco. Successivamente il mosto viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C. Viene imbottigliato dopo 4-5 mesi di permanenza in vasche di acciaio.
<b>Invecchiamento</b>	Non previsto
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per circa 2 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Giallo tenue con riflessi dorati. Molto intenso, fruttato e floreale con sentori di frutta bianca ed erbacei. Elegante, fresco, equilibrato, persistente sul finale.
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, pesce, carni bianche, formaggi
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C
<b>Produzione Annuale</b>	1.400 bottiglie

