

BIANCO IGP TOSCANA 2020



Uvaggio	Viognier 50% - Chardonnay 30% - Sauvignon Blanc 20%
Altitudine	200 mt
Esposizione	Sud - Est
Suolo	Medio impasto, galestro con abbondante scheletro
Forma Di Allevamento	Guyot
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	9-11 anni
Resa/Ha	60 q.li
Vendemmia	Fine Agosto, a mano
Alcool	13%
Vinificazione	Dopo essere stata diraspata, l'uva viene pressata e raffreddata a 8-10°C in pressa. Il mosto è quindi decantato naturalmente e poi trasferito in contenitori d'acciaio e inoculato con lieviti selezionati; fermenta ad una temperatura non superiore ai 16°C. Viene imbottigliato dopo 4-5 mesi di permanenza in vasche di acciaio.
Invecchiamento	Non previsto
Affinamento	In bottiglia per circa 2 mesi
Caratteristiche organolettiche	Giallo paglierino con riflessi verdolini. Molto intenso, fruttato e floreale con note di pesca, ananas e banana. Fresco, elegante, equilibrato, ottima persistenza e mineralità.
Abbinamento	Aperitivo, pesce, carni bianche
Temperatura di servizio	8-10 °C
Produzione Annuale	3000 bottiglie

