

# BIANCO IGP TOSCANA 2020



<b>Uvaggio</b>	Viognier 50% - Chardonnay 30% - Sauvignon Blanc 20%
<b>Altitudine</b>	200 mt
<b>Esposizione</b>	Sud - Est
<b>Suolo</b>	Medio impasto, galestro con abbondante scheletro
<b>Forma Di Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	9-11 anni
<b>Resa/Ha</b>	60 q.li
<b>Vendemmia</b>	Fine Agosto, a mano
<b>Alcool</b>	13%
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Invecchiamento</b>	Non previsto
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per circa 2 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini. Molto intenso, fruttato e floreale con note di pesca, ananas e banana. Fresco, elegante, equilibrato, ottima persistenza e mineralità.
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, pesce, carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10 °C
<b>Produzione Annuale</b>	3000 bottiglie

