

BIANCO TOSCANO

Vini IGT



Gradazione: 12,5%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Trebbiano, Chardonnay

Maturazione: In acciaio

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Previa un'accurata cernita delle uve in vigna, queste vengono pressate ed il mosto depositato in serbatoi di acciaio inox, dove viene lasciato a decantare per un giorno intero. Dopo la prima sfecciatura, il mosto è poi inoculato con lieviti, che ultimano la fermentazione in circa 7-10 giorni. Segue un ultimo travaso, con delicata solfitazione e assemblaggio dei due vini

Colore: Giallo paglierino acceso

Odore: Sentori di frutta secca, con spiccate note di banana

Gusto: Vino equilibrato, che riesce a garantire buona acidità e freschezza grazie all'utilizzo dello Chardonnay. Al palato risulta comunque morbido e di facile beva

Temp. servizio: 10° - 14°C

Formati: Bottiglia: 750 ml



DREOLINO