

BIANCO di Toscana



I.G.T. BIANCO 2010

Zona di produzione: Cerreto Guidi (FI) Italia, su terreni prevalentemente argillosi ricchi di nicchie, 150m s.l.m.

Monovitigno: Trebbiano

Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in tini di cemento

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Disponibilità nr. bottiglie: 5.000

Profilo sensoriale

Il vino presenta un colore giallo dorato con riflessi ambrati che definisce già preliminarmente un vino di personalità. Sviluppa profumi fruttati di buona intensità.

Al palato è delicato, con note dolci che ne esaltano la freschezza. Di media persistenza ma con un buon equilibrio. Nel finale ritornano le sensazioni di fragola.

Vino giovane e di piacevole beva, che ci porta ad un altro assaggio.

Note & abbinamenti

Temperatura di consumo suggerita : 10-12° C.

Squisito come aperitivo, si abbina ad antipasti di mare, pasta con zucchine e gamberi, uova, crostacei, frutti di mare e carni bianche.