



BIANCO IGT TOSCANA

Uvaggio: Vermentino 100%

Altitudine: 300 m s.l.m.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Vinificazione: leggera macerazione sulle bucce. Il mosto ottenuto viene vinificato una parte in acciaio e una parte in legno.

Affinamento: acciaio e legno per 16 mesi con frequenti batonnage sulle fecce fini.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino brillante con raffinati riflessi dorati. Al naso si apre con ampiezza e stratificazione aromatica, dove la pesca matura si intreccia a delicate sfumature agrumate, accompagnate da leggere note speziate di vaniglia e lievi accenni tostati perfettamente integrati.

Il sorso è morbido e avvolgente, di buona pienezza e struttura, sostenuto da un'acidità ben calibrata che ne preserva l'equilibrio. Il finale è armonico e persistente, con un preciso bilanciamento tra freschezza e materia.

