



*TREBBIANO  
DI TOSCANA  
I.G.T.  
2016*

**Uvaggio:** Trebbiano Toscano in purezza

**Denominazione:** I.G.T.

**Annata:** 2016

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Note organolettiche:** di colore giallo paglierino carico con riflessi luminosi offre al naso intense note vegetali e agrumate. Un vino dotato di buona acidità e freschezza.

**Abbinamento:** ottimo su primi piatti a base di verdure, accompagna elegantemente piatti di pesce dal gusto delicato.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia:** manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

**Resa Ha:** 70 quintali/ha

**Produzione annuale:** 2.500 bottiglie

**Fermentazione:** 20 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre-dicembre

**Invecchiamento:** 6 mesi in tini in acciaio inox

**Affinamento:** in bottiglia

