



*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

