



## BIANCO TOSCANO IGT SASSINERI

Colore giallo paglierino, profumo delicato ma di buona intensità con evidenti note fruttate. Il sapore è pieno, con una piacevole nota acidula che dona vivacità e freschezza.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Bianco Toscano I.G.T.
<b>VITIGNI</b>	Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti, Chardonnay
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Toscana
<b>VENDEMMIA</b>	a mano con scelta dei grappoli
<b>VINIFICAZIONE</b>	fermentazione a temperatura controllata di 16°C
<b>MATURAZIONE</b>	serbatoi in acciaio inox
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	non previsto
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10° C
<b>ABBINAMENTI</b>	antipasti, fritto di mare, minestre leggere
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	

Straw yellow colour, delicate scent with good intensity and distinct fruity notes. The flavour is full, with a pleasing acidulous hint that gives both vivacity and freshness.

<b>DENOMINATION</b>	Bianco Toscano I.G.T.
<b>GRAPE VARIETY</b>	Trebbiano Toscano, Chianti Malvasia, Chardonnay
<b>PRODUCTION ZONE</b>	Tuscany
<b>GRAPE HARVEST</b>	hand-picking with grape selection
<b>VINIFICATION</b>	fermentation at controlled temperature of 60,8 degrees F (16 degrees Celsius)
<b>MATURATION</b>	stainless steel tanks
<b>BOTTLE AGING</b>	not provided
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	50 degrees F (10 degrees Celsius)
<b>WINE PAIRING</b>	starters (appetizers), mixed fried fish, light soups
<b>RECOMMENDED GLASS</b>	