




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.

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

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.

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