CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'
Società Agricola Cooperativa

Bag in box

VINO BIANCO

IDENTIFICAZIONE: Bianco secco

ZONA D'ORIGINE: La fascia collinare maremmana delimitata dal relativo disciplinare.

VARIETÀ: Trebbiano toscano, malvasia bianca, vermentino.

RESA PER ETTARO: 90 ql.

RESA UVA-VINO: 65%

VINIFICAZIONE: Diraspa- pigiatura, rapida separazione del mosto fiore dalle bucce, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione con lieviti selezionati sotto controllo della temperatura (14-16° c).

MATURAZIONE: Quattro mesi su fecce fini in serbatoi inox.

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato con note spiccate di fiori gialli.

SAPORE: Eqilibrato, sapido, di buona struttura.

GASTRONOMIA: Ideale come aperitivo, si accompagna con grazia al pesce ed ai primi piatti non eccessivamente speziati.

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT