



# TRAMONTO DI MAREMMA BIANCO

TOSCANA IGT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fascia costiera della Maremma

**UVE:** Blend di varietali maremmani  
(Trebbiano, Malvasia, Ansonica e Vermentino)

**VINIFICAZIONE:** Diraspa-pigiatura soffice,  
rapida separazione del mosto fiore dalle bucce,  
decantazione statica a freddo, fermentazione  
a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** Tre mesi sulle fecce fini in acciaio inox,  
due mesi in bottiglia.

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**PROFUMO:** Fragrante, note floreali  
e frutta a polpa bianca.

**SAPORE:** Fresco, buona sapidità e deliziosa persistenza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C

**CIBO & VINO:** Ideale come aperitivo o come vino  
da tutto pasto si abbina a zuppe, paste alle verdure,  
carni bianche, formaggi freschi, salumi,  
piatti di pesce e risotti.

**CONSERVAZIONE:** In locali freschi, asciutti e al riparo  
dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche entro  
tre anni dalla vendemmia.

