



**IGT TOSCANO BIANCO**



**Vinificazione:**

Questo vino nasce da un assemblaggio di due diverse uve: Chardonnay (50%) e Trebbiano Toscano (50%). Le uve sono state vinificate a temperatura controllata con una fermentazione molto lenta e lunga. Sono stati utilizzati lieviti selezionati.

***ANALISI ORGANOLETTICHE***

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdastri

**Olfatto:**

Profumi molto intensi, freschi e vivaci.

Evidenti le note fruttate e floreali. Notevole la persistenza e la piacevolezza.

**Gusto:**

Vino di ottimo impatto in bocca. Molto gradevole, equilibrato e armonico.

Presenta una grande freschezza, vivacità e una discreta acidità.

Piacevole ed evidente nota acidula che contribuisce alla sua grande bevibilità.

Buona anche la concentrazione e la persistenza