

TODI BIANCO DOC



Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 200-300 mslm

Uve: Grechetto (50%) Chardonnay (50%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100 qli

Epoca di vendemmia: 1-20 settembre

Vinificazione: pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15-16° C

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12 / 12,5

Abbinamento consigliato: antipasti, minestre, carni bianche, primi piatti di pesce e frutti di mare

Temperatura di servizio: 8-10° C

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato intenso con sentori di biancospino

Gusto: fresco con gradevole retrogusto di noci fresche

Note: Ottenuto dall'uvaggio di uve Grechetto (50%) e Chardonnay (50%). Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una pigiatura soffice, in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Le uve Grechetto donano intensità e struttura a questo vino, mentre lo Chardonnay con la sua intensa freschezza, fa sì che questo nostro vino bianco sia estremamente piacevole da bere.