



TOSCANO BIANCO IGT SANGIOVESE BIO



Classificazione: Bianco Toscano I.G.T:

Zona di Produzione: Poderone Magliano in Toscana

Uve: Sangiovese (vinificato in bianco)

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità Di Impianto: 5000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 80/90 quintali per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Argilloso ricco di minerali e calcare

Epoca di Vendemmia: Settembre, manuale in casette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice con fermentazione in vasche di acciaio inox per 14 giorni a temperatura controllata, 16° C.

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio ed almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in commercio.

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino, al naso è fruttato con una piacevole acidità, retrogusto persistente.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Acidità Totale: 5,0 g/l.

Acidità volatile: 0,20 g/l.

PH: 3,49

Zuccheri residui: 0,9 g/l.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: accompagna bene pesci saporiti, in salsa, arrosto, cartoccio, carni bianche condite anche piccanti, carni rosse con condimenti morbidi