

# 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 cassette.

**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