



Corte al Bigio

Toscana IGT Bianco

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

TREBBIANO e CHARDONNAY

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve completamente mature vengono raccolte a mano dalla vigna e pressate dolcemente e lavorate a basse temperature. La chiarifica avviene a temperatura controllata (14-15°C). Il prodotto pulito viene filtrato e fatto fermentare a 16-18°C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo brillante con riflessi verdastri

Profumo: fresco con dolci note tropicali di ananas e banana.

Gusto: secco e pieno di carattere, con una distinta acidità al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente insalate di pollo, piatti di pesce ed antipasti.

Temperatura di servizio: 10/12°C

CODICE EAN

8051490271212

www.agricoleselvi.it