



Regione:

Toscana

Territorio:

Colline e altipiani della Valdichiana aretina

Storia:

La nostra viticoltura, un'attività economica di fondamentale importanza, storicamente confermata a più riprese nei testi del Vescovado di Arezzo, dove si parla di "Pievi e Canoniche con ampi spazi di terreno vitato, affinché i Ministri del Culto non vivano nell'indigenza". Antiche tradizioni vitivinicole arricchite e valorizzate con la Denominazione Toscana.

Vendemmia:

Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:

Chardonnay

Vinificazione:

In bianco, con accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume:

13

Zuccheri %:

3 / 4

Acidità totale %:

5,3 - 5,6

Vista:

Limpidezza brillante, colore giallo paglierino scarico anche con lievi riflessi verdognoli

Olfatto:

Fresco con richiamo floreale, fruttato, fine, gradevole

Gusto:

Dal sapore asciutto, rotondo con equilibrio di finezza e corpo, presenta buona persistenza e gradevolezza

Gastronomia:

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché il pesce

Temperatura:

Consigliata per la degustazione 10 - 12 °C