



Podere della Filanda TOSCANA IGT BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

UVE: Trebbiano e Malvasia, con percentuali variabili a seconda della vendemmia.

VIGNETO: 1970

ALTITUDINE: 300 m slm

TERRENO: Terreno collinare di bassa elevazione, ricco di argilla.

ESPOSIZIONE: Nord-Est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima settimana di agosto e prima di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassette vengono sottoposte a una pressatura delicata; il mosto viene lasciato decantare per 48 ore a 5°C.

La fermentazione alcolica si protrae per circa 20 giorni a 17°C in serbatoi di acciaio inox isolati.

AFFINAMENTO: Acciaio inossidabile per 3 mesi con frequenti batonnage.

In bottiglia per due mesi.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

COLORE: Giallo paglierino.

NASO: Naso diretto e intenso, pulito con sentori agrumati e floreali.

SAPORE: acidità vibrante e limone, corpo leggero e basso contenuto alcolico, chiudono la degustazione con una buona mineralità

ABBINAMENTI: Pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi e uova.