



## Podere della Filandra 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.