



## **Podere della Filandra TOSCANA IGT BIANCO**

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

**VIGNETO:** 10-20 anni.

**ALTITUDINE:** 300 m s.l.m.

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

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**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.

**PRODUZIONE:** 3000 bottiglie da 0,75 L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C.

**COLORE:** Giallo paglierino.

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

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