

SORELLE PALAZZI

BIANCO

IGT Toscana Bianco “Trebbiano e Malvasia”

Un bianco tipico e tradizionale incentrato sulla franchezza e la mineralità dei due vitigni autoctoni.

ANNATA: 2016

GRADAZIONE: 12%

UVAGGIO: Trebbiano Toscano 70%,
Malvasia Toscana



VIGNETI: 1 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione sud-sudest

ALLEVAMENTO: a spalliera, con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di cemento

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di cemento, con affinamento sulle fecce fini

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso rispetto delle condizioni ambientali, attraverso agricoltura biologica certificata dal 1993. Rese contenute per elevare al massimo il potenziale espressivo del terroir

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 4000 bottiglie

COLORE: giallo paglierino tenue

PROFUMO: frutta a polpa bianca, minerale

BOUQUET: medio corpo, fresco e di buona persistenza

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi con salumi toscani e formaggi a pasta molle, piatti a base di pesce

Consumo ideale entro 1-3 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8-10°C

Servire immediatamente dopo l'apertura avendo cura di mantenere la temperatura costante.