



Vaiassa

SCHEDA TECNICA

I.G.T. Toscano Bianco

DENOMINAZIONE

100% Trebbiano

UVE

2022

ANNO

Raccolta manuale in cassetta nella seconda decade di settembre.

VENDEMMIA

13% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

Diraspatura, fermentazione spontanea sulle bucce in acciaio e affinamento in barrique per 4 mesi.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

0,75 l

CONTENUTO

Colore giallo oro con riflessi ambrati. Al naso sentori di fiori di campo, erba tagliata, pesca, miele, resina e leggere note lattiche e speziatura. All'assaggio ha un ingresso fine, con un tannino presente, gentile e morbido. La freschezza e la rotondità lo rendono elegante e abbinabile a piatti di pesce, formaggi e carni bianche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

T O S C A N A

I T A L I A

11-13°C

TEMPERATURA SERVIZIO