



Vaiassa

SCHEDA TECNICA

I.G.T. Toscana Trebbiano

DENOMINAZIONE

100% Trebbiano

UVE

2023

ANNO

Metà settembre.

VENDEMMIA

13% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

Raccolta manuale in cassette. Diraspatura, fermentazione spontanea in acciaio a acino intero, fermentazione malolattica parzialmente svolta e affinamento per 6 mesi in barrique di terzo passaggio

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

0,75l

CONTENUTO

Color giallo dorato con riflessi ambrati. Naso ricco di note di fiori di campo, agrumi, susina gialla, miele e frutta candita. Al palato è fresco e sapido, tannino fine, si ritrovano i sentori dell'olfatto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

11-13°C

TEMPERATURA SERVIZIO

T O S C A N A

I T A L I A