



## SCHEDA TECNICA

### SAUVIGNON TOSCANA BIANCO IGT

**Annata**

2019 BIOLOGICO

**Uvaggio**

100% Sauvignon Blanc

**Età dei vigneti**

10 – 15 anni

**Altimetria**

320 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento**

cordone speronato

**Densità di impianto**

5000 ceppi ad ha

**Produzione per ceppo**

circa 2 kg

**Metodo di vendemmia**

manuale in cassette.

**Vinificazione**

in acciaio a temperatura controllata di 16° C

**Gradazione alcolica**

12,5% vol.

**Colore**

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Naso**

gentile con profumi di agrumi in particolare pompelmo rosa

**Palato**

fruttato sapido e fresco, moderatamente acidulo con buona persistenza finale

**Temperatura di servizio ideale**

12°

**Abbinamenti**

è perfetto come aperitivo ma si accompagna anche ad antipasti, primi piatti dal condimento leggero, con minestre, risotti, con pesce e formaggio di media stagionatura