




#### Bianco di Toscana IGT

 Vino proveniente da uve Trebbiano Toscano e Malvasia. Il mosto, ottenuto attraverso una pigiatura soffice delle uve, fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Il Vino, termina la propria maturazione sempre in acciaio e si affina in bottiglia per qualche settimana prima della commercializzazione.


Colore giallo paglierino. Profumo intenso e persistente con sentori floreali. Molto fresco e vivo, ha palato di media struttura e acidità ben contenuta.

Abbinamenti con tutti i piatti a base di pesce e carni bianche.

Servire in calici a tulipano alla temperatura di 10°C.

#### ANALISI (risultati medi):

Alcool in volume	12,50 Vol.	Acidità totale	5,00 g/l
Acidità volatile netta	0,28 g/l	Anidride solf. libera	26,00 mg/l
Anidride solf. totale	60,00 mg/l	Estratto secco totale	18,00 g/l

 A white wine produced from Trebbiano Toscano and Malvasia grapes. The must is obtained via a soft crushing of the grapes, fermented in steel vats at specially controlled temperatures. Once having completed its maturation, the wine is aged in-bottle for a few weeks prior to release.

Pale gold in colour, with a taste that is intense and persistent with hints of flowers. Very fresh and vivacious, this wine has a mid-palate structure and well-contained acidity.

Combines perfectly with all fish and white meat dishes.

Serve in a tulip-shaped wineglass at a temperature of 10°C.