



## **IGT TOSCANA BIANCO SETTEVENTI**

**UVAGGIO:** 100% PINOT GRIGIO

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT

**SESTO DI IMPIANTO:** 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1 KG

**RESA MASSIMA:** 90 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

**TERRENO:** TERRENO SCIOLTO, DRENANTE

**VINIFICAZIONE:** LE BUCCE VENGONO PRESSATE CON CICLI DI LAVORAZIONE SOFFICE. IL MOSTO OTTENUTO VIENE MESSO A FERMENTARE IN TINI DI ACCIAIO INOX CONTROLLANDO LA TEMPERATURA (15/18°)

**PRODUZIONE ANNUA:** CIRCA 8.000 BOTTIGLIE DA 750 ML



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI, PROFUMI FRUTTATI

**SAPORE:** SECCO, FRUTTATO, DI CORPO

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** SI CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARLO CON PIATTI DI PESCE, CARNI BIANCHE E MAGRE, OTTIMO COME APERITIVO CON VERDURE, FORMAGGI FRESCHI ED AFFETTATI

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°