



TENUTA
SCRAFANA



CAMERECCIO

Toscana IGT Bianco

2019



VITIGNO

Trebbiano toscano, Malvasia, Vermentino.

VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Raccolta manuale delle uve e soffice pressatura, segue decantazione statica per circa 24 ore.

Lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 16 °C.

Maturazione in serbatoi di acciaio inox per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Colore giallo verdolino brillante con riflessi verdolini

Bouquet intenso caratterizzato da fini note di frutta fresca, nespole e susina, floreali di rose gialle e fiori di campo, nonché velate note minerali e di erba fresca.

Il sapore è secco, molto fresco, appena morbido, discretamente equilibrato con una discreta persistenza che viene prolungata da note sapide.

CONTENUTO ALCOLICO

12,5 % vol.

ABBINAMENTI

Sushi, insalata di polipo e patate, zuppetta di vongole veraci, spaghetti con le telline, formaggio pecorino giovane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.