



CAMERECCIO

Toscana IGT Bianco

2018

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve e soffice pressatura, segue decantazione statica per circa 24 ore. Lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di circa 16 °C.

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio inox per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore giallo verdolino brillante. Bouquet fresco e fragrante con aromi fruttati di prugna e mela gialla, note di fiori di ginestra, di camomilla e di biancospino che sfumano su nota vegetale di erba tagliata. All'impatto gustativo il sapore è sorprendentemente morbido e sostenuto da una apprezzabile sapidità e freschezza che gli conferisce struttura e prolunga per qualche secondo la sua persistenza.

ABBINAMENTI

Insalate a base di frutti di mare, tagliolini con le vongole, guazzetto di rane, crostacei al vapore, spaghetti con le arselle, coniglio in bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.
