



TENUTA  
SCRAFANA



## GUALDRADA

*Toscana IGT Bianco*

2018



### VITIGNO

Trebbiano toscano.

### VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Raccolta manuale delle uve e soffice pressatura, segue macerazione sulle bucce per circa 48 ore. Lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 16 °C. Maturazione in anfora e barrique d'acacia per 24 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Colore giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli, brillante. Bouquet intenso caratterizzato da accattivanti note aromatiche di ananas, piacevoli sentori di mandorla amara, fiori di ginestra ed erbe officinali. Il sapore denota una struttura morbida, piacevolmente sapida e fresca, un corpo equilibrato e una discreta persistenza che chiude su sfumate note di amaro e agrumi.

### CONTENUTO ALCOLICO

12,5 % vol.

### ABBINAMENTI

Tempura di gamberi, tagliatelle ai carciofi, risotto allo zafferano.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

10 - 12 °C

### TIPO DI CALICE

Calice con coppa di medie dimensioni.