



OPERANDI

TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA BIANCO

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene a fine Agosto.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result. The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place at the end of August.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

La nostra Tenuta si trova in un Terroir unico nel suo genere: la formazione geologica su cui si estendono i nostri vigneti è circondata da "Accoli", che in Toscana antico significava "Burroni – Canyons". Gli Accoli hanno il pregio di dare origine a continue escursioni termiche e le forti variazioni di temperatura provocano un'ispessimento della buccia degli acini con conseguente aumento di aromaticità nei frutti.

Our estate is located in a unique Terroir: the hills on which our vineyards extend are surrounded by "Accoli", which in ancient Tuscan meant Canyons. The Accoli have the advantage of giving rise to continuous temperature variations that cause a thickening of the skin of the grapes with a consequent increase in aromas in the fruits.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Color giallo paglierino brillante. Al naso emergono note fruttate di mela e mango, che lasciano spazio a sentori di erbe aromatiche. Buona acidità e un finale piacevolmente amarognolo sulla lingua.

Bright straw yellow colour. Fruity notes of apple and mango emerge on the nose, which leave room for hints of aromatic herbs. Good acidity and a pleasantly bitter finish on the tongue.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Antipasti, carni bianche, frittore, piatti a base di crostacei, pesce, molluschi, carpacci.

Ideale con il gran fritto alla Toscana.

Appetizers, white meats, fried foods, dishes based on crustaceans, fish, molluscs, carpaccio.

Ideal with Tuscan fried chicken.



FORMATI/SIZE: 0,75l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl

Bottiglie per cartone/bottle per box: 6

Confezione/Box: Cartone/Cardboard

Formato confezione/size: cm 31x18x26

Peso confezione/weight: 8 kg