



I.G.T. TOSCANA BIANCO 2013

Zona di produzione: Cerreto Guidi (FI) Italia, su terreni prevalentemente argillosi ricchi di nicchie, 150m s.l.m.

Monovitigno: Trebbiano

Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in tini di cemento

Gradazione alcolica: 13 % vol

Profilo sensoriale

Il suo colore giallo paglierino tendente al dorato, le sue persistenti ed avvolgenti note olfattive di frutta gialla (pesca ed albicocca) e la sua intensa fragranza si trasformano in bocca in buona acidità e piacevole freschezza; il suo sapore è sapido, equilibrato, armonico, fruttato.

Aurea riesce a trasferire nel bicchiere tutta la grande vigoria del vitigno Trebbiano toscano perché si è scelto di aspettare di vendemmiare le sue uve solo quando adeguatamente mature e poi lasciando che attraverso una lenta fermentazione sviluppasse una propria personalità che si è rivelata essere vivace e sorprendente.

Note & abbinamenti

Suggeriamo di servire questo vino con antipasti, primi piatti delicati anche a base di pesce e con zuppe di pesce, alla temperatura di 10°/12°C