

AZIENDA AGRICOLA

PIANDIBUGNANO

SEGGIANO (GR) – TOSCANA – ITALIA

UVE:

Vermentino 100%

DENOMINAZIONE:

Toscana Indicazione Geografica
Protetta

FERMENTAZIONE ED

INVECCHIAMENTO:

La raccolta si svolge a fine settembre.
La vinificazione è tradizionale a
temperatura controllata. Al termine
della fermentazione il vino viene
affinato sulle fece fini per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

4 mesi

ALCOL:

13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°C

CARATTERISTICHE:

Il colore è giallo paglierino, il profumo, intenso, richiama fiori bianchi, fiori di campo con delicati sentori di cedro, salvia e pesca gialla. Al palato è fresco, pieno e con una piacevole nota minerale.

ABBINAMENTI:

ottimo con crostacei e pesce; ideale per aperitivo.

