



LA TORRE

VIGNOLINO

IGT BIANCO TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Resa per Ettaro: 60 q.li di uva

Vitigno: Grechetto, Trebbiano

Altimetria dei Vigneti: 350-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: medio impasto limoso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, diraspapigiatura. Pressatura soffice e fermentazione in barrique di rovere francese non tostato. Segue affinamento sulle fecce per 8 mesi.

Periodo di maturazione: affinato in bottiglia per 1 mese.

**Materiali delle vasche
di fermentazione:** legno

Colore: giallo intenso

Bouquet: fruttato con note floreali e vanigliate.

Gusto: sapido, pieno e persistente

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamento: ideale con formaggi di media stagionatura, antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce.



Tipologie formato:



lt 0,75