



# TOSCANA BIANCO

## INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---



#### ZONA DI PRODUZIONE:

Cervognano di Montepulciano

#### VITIGNI:

Trebbiano toscano, Malvasia, Grechetto

#### GRADAZIONE:

12%

#### ALTITUDINE:

300 m. s.l.m.

#### ESPOSIZIONE: S

ud-Est

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Capovolto

#### PROVENIENZA DELLE UVE:

vigneti di 20 anni, impiantati nella zona con più alta escursione termica notte giorno.

#### PRODUZIONE PER HA: 90 q.li uva

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

le uve vengono raccolte manualmente in cassette. Segue una pressatura soffice con pressa pneumatica ed il mosto ottenuto viene raffreddato e lasciato sedimentare per 24-36 ore così da spogliarsi delle macro impurità; al termine di questo lasso di tempo viene innescata la fermentazione alcolica effettuata ad una temperatura di 14-16° C e che si protrae per circa 10 giorni. Si procede quindi ad un nuovo travaso per allontanare le fecce grossolane dopodichè il vino viene mantenuto sulle fecce fini per circa 3 mesi così da aumentarne la struttura. Si procede quindi ad una serie di filtrazioni che portano il vino alla bottiglia.

#### SCHEDA DI SERVIZIO:

Temperatura di servizio ideale: 10-12° C.

Vino dal colore giallo paglierino tenue.

Dolce e delicato in bocca, con una piacevole nota acida, si accompagna alla perfezione con pesce e carni bianche.

---

CANTINA CHIACCHIERA

Via di Poggio Golo, 12

53045 Cervognano Montepulciano (Siena) - Italy

Tel. +39 347 796 9531

[www.cantinachiacchiera.it](http://www.cantinachiacchiera.it)

[info@cantinachiacchiera.it](mailto:info@cantinachiacchiera.it)



Cantina Chiacchiera