

IGT Bianco Toscana «Casale dello Sparviero»



Il bianco di Casale dello Sparviero è frutto di tre varietà: il 50% è Vermentino, la parte restante Malvasia e Trebbiano. L'autenticità della Toscana si esprime nel suo bouquet fresco ed elegante, dalle deliziose note floreali e fruttate, capaci di rendere piacevole ogni momento della degustazione.



UVAGGIO

Vermentino 50%, Malvasia 30%, Trebbiano 20%



AFFINAMENTO

3 mesi in vasca d'acciaio seguiti da almeno 2 mesi in bottiglia



DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

4.500 - 6.500 ceppi per ettaro



RESA

70 ettolitri per ettaro



VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco tradizionale a bassa temperatura



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino
Al naso dona aromi floreali con note di albicocca e pesca
Vino fresco e sapido con una buona persistenza



ABBINAMENTI

Piatti di pesce e crostacei
Ottimo anche come aperitivo