

BIANCO MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4500 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: arenareo limoso

Altitudine: circa 150 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 5 - 7 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

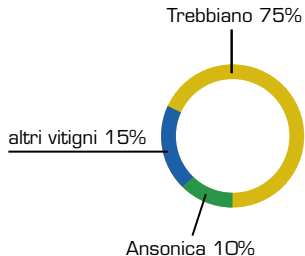
Modalità di fermentazione: ottenuto da uve di Trebbiano e Ansonica e quantità minori di Vermentino e Malvasia del Chianti. Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta.

Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Affinamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento: il Saragiolo Bianco è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso offre sentori intensi e piacevoli di fiori bianchi (sambuco, glicine) e frutti (pera, mela) ed erbe aromatiche. All'assaggio la piacevolezza fruttata è vivacizzata da una gradevole e decisa nota fresca, sottolineata da una bella mineralità. Secco, di medio corpo, persistente, nel finale sfuma sulle note ammarolate.



tulipano di medie dimensioni.



8 - 10 °C

Abbinamento:



Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.