



Caratteristiche:	La freschezza del bianco incontra l'espressione del rosso in questo Sangiovese vinificato in bianco. Bouquet fruttato con note minerali.
Vitigno:	100% Sangiovese
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	7.000
Temperatura di consumo:	10C - 12C
Alcool:	13%
Zuccheri residui:	1,78 g
Acidità:	5,4 g/l
pH:	3,21
Conservazione:	1 - 2 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	leggera pressatura degli acini interi, decantazione statica a freddo e fermentazione in acciaio inox a temperatura di 15° C. Il vino sosta e matura 6 mesi sui propri lieviti prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.
Note organolettiche:	colore cipria tenue con sfumature paglierine. Fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi e leggere speziature. In bocca è fresco, morbido, sapido, con una acidità equilibrata ed un'ottima persistenza.
Abbinamenti:	Si abbina ad aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	



8018759001140