DUCA TOSCANA BIANCO

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della regione.

VITIGNI:
Trebbiano Toscano 85%, Malvasia del Chianti 15%.

COLORE:
Giallo paglierino.

CARATTERISTICHE:
Vino dal sapore floreale, armonico con note di frutta a bacca bianca, equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino indicato con minestre, carni bianche e formaggi freschi.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 10°-12°C.

VINIFICAZIONE:
In bianco a temperatura controllata di 16°-18° C in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
P.V.C. Verde

TEMPERATURA:
10 - 12° C