GALESTRO BIANCO

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della Toscana, con altitudini comprese fra i 100 e i 600 mt. slm, giacitura ed esposizioni adatte, escludendo i fondovalle e le zone umide.

VITIGNI:
Trebbiano Toscano - Chardonnay fino all'85%, altri quali Pinot Bianco, Sauvignon, M. Thurgau, Riesling fino al 15%.

COLORE:
Giallo paglierino.

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

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

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 8°-10° C.

VINIFICAZIONE:
In bianco a temperatura controllata di 14°-16° C in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
Stelvin Argento-Blu con scritta in parete

TEMPERATURA:
8°-10° C