



## **BIANCO DELL'EMPOLESE**

### **DOC**

#### **ZONA DI PROVENIENZA:**

Toscana provincia di Firenze (comuni di Empoli, Cerreto, Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite, Montelupo Fiorentino).

#### **AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:**

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della zona dell'empolese.

#### **VITIGNI:**

Trebbiano Toscano min.80 %, possono concorrere uve a bacca bianca autorizzate nella provincia di Firenze con il limite 8% per la Malvasia del Chianti.

#### **COLORE:**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

#### **CARATTERISTICHE:**

Vino dall'odore abbastanza intenso, sapore asciutto con lieve retrogusto di mandorla amara.

#### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Vino indicato con minestre, carni bianche e formaggi freschi.

#### **DEGUSTAZIONE:**

Vino da bersi servendo alla temperatura di 10°-12° C.

#### **VINIFICAZIONE:**

In bianco a temperatura controllata di 15°-18° C in serbatoi di acciaio inox.

#### **BOTTIGLIA:**

Bordolese 750 ml

#### **CAPSULA:**

P.V.C. Giallo

#### **TEMPERATURA:**

10°-12° C