



BIANCO DELL'EMPOLESE

DOC

ZONA DI PROVENIENZA:

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

AMBIENTE PEDOCлимATICO:

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