



GALESTRO BIANCO

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

l'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della Toscana, con altitudini comprese fra i 100 e i 600 metri sul livello del mare, 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:

PVC viola con scritte in parete

TEMPERATURA:

8-10° C