



## **VALDICHIANA BIANCO VERGINE DOC**

### **ZONA DI PROVENIENZA:**

Toscana, province di Arezzo e Siena.

### **AMBIENTE PEDOCлиматICO:**

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della Toscana, con altitudini non superiori ai 600 metri sul livello del mare, giacitura ed esposizioni favorevoli, escludendo i fondovalle e le zone umide.

### **VITIGNI:**

Trebbiano Toscano min. 20%, Chardonnay, Pinot Bianco, Grechetto, Pinot Grigio da soli o congiuntamente fino all'80%.

### **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:**

Servire alla temperatura di 8°-10° C.

### **VINIFICAZIONE:**

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

### **BOTTIGLIA:**

Bordolese 750 ml

### **CAPSULA:**

P.V.C. Oro con scritta in parete

### **TEMPERATURA:**

8°-10° C