

Alta. Alluvicetti



A Carisio Bianco



Denominazione

IGT Toscana Bianco



Vitigno

Procanico, Malvasia bianca, Ansonica, Verdello

Zona di Produzione

Loc. Montemerano, Manciano, Grosseto

Vigneti

Età media 40 anni



Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pressatura diretta e fermentazione in tini di acciaio dove permane fino all'imbottigliamento



Invecchiamento

12 mesi in acciaio



Abbinamenti

Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche



Note sensoriali



Giallo paglierino intenso



Di buona intensità, note floreali, agrumi, lieve nota minerale



Ingresso sapido, morbido nel centro bocca, sostenuto dalla freschezza