

A.D.



1242



Pagliarese



Pagliarese Giosafà



Denominazione

IGT Toscana Bianco



Vitigno

Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Zona di Produzione

Chianti Classico

Vigneti

Età media 30 anni. Reimpianti dal 2005 al 2015 partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi



Vinificazione

Le uve vengono diraspate per il 50%. Macerazione sulle bucce per almeno 48 ore. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in barrique di terzo e quarto passaggio



Invecchiamento

Per 6-8 mesi sulle fecce fini, poi in cemento fino all'imbottigliamento



Abbinamenti

Paella, piatti vegetariani e carni bianche

Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati



Sentori di pesca, cedro e note di macchia mediterranea



Fresco, sapido e persistente