



Podere della Filandra TOSCANA IGT BIANCO

UVE: Trebbiano e Malvasia, con percentuali variabili a seconda della vendemmia.

VIGNETO: 10-20 anni.

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TERRENO: Terreno collinare di bassa elevazione, ricco di argilla.

ESPOSIZIONE: Nord-Est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima settimana di agosto e prima di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassette vengono sottoposte a una pressatura delicata; il mosto viene lasciato decantare per 48 ore a 5°C.

La fermentazione alcolica si protrae per circa 20 giorni a 17°C in serbatoi di acciaio inox isolati.

AFFINAMENTO: Acciaio inossidabile per 3 mesi con frequenti batonnage.

In bottiglia per due mesi.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

PRODUZIONE: 3000 bottiglie da 0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

COLORE: Giallo paglierino.

NASO: Naso diretto e intenso, pulito con sentori agrumati e floreali.

ABBINAMENTI: Pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi e uova.