

ARGILLARIA

TOSCANA BIANCO IGT



TENUTA DI
STICCIANO



Denominazione: Toscana Bianco IGT

Collocazione vigneti: vigneto Maggiano nord, Cantina est e ovest 300 mt s.l.m.

Vitigno: 30% Trebbiano toscano, 40 % Chardonnay, 15% Pinot Grigio, 15% Traminer

Suolo: medio impasto con buona presenza di argilla, piuttosto sciolto in alcuni punti.

Densità: 5000 ceppi/ha

Produzione: 7500 kg/ha

Raccolta: manuale in cassette, prima settimana di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio inox sulle fecce fini per 6 mesi. In bottiglia per almeno 2 mesi.

Descrizione organolettica: di colore giallo paglierino tenue con note verdoline, al naso lo caratterizzano sentori di fiori e frutti bianchi. La bella freschezza al palato si unisce a mineralità e sapidità che gli donano una particolare piacevolezza. Ideale come aperitivo a bordo piscina nella calda estate e per accompagnare crudità, antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche.

www.tenutadisticciano.it