



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA BIANCO IGT 2018 BIO

“CERVIOLO”

Cepage

Chardonnay 50% - 50% Sauvignon Blanc

Zone de production

San Fabiano 250 m - Cellole 500 m exposition sud-ouest

Système d'élevage

Cordon éperonné

Vendange

Mi-septembre

Vinification

- Une sélection rigoureuse des raisins sur le terrain et dans la cave;
- Concassage et macération à froid à 3 ° C pendant 24 heures,
- Clarification à froid doux et statique pendant 2-3 jours à 0 ° C.
- Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier et avec des levures sélectionnées pendant 25 jours.

Vieillessement

Dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 8/10 mois avec le vieillissement sur les levures.

Combinaisons

Idéal avec des plats de fruits de mer traditionnels et excellent avec des secondes à base de viande blanche, de fromages frais et d'âge moyen.

Température de service

10°C-12°C

Production

7.000 bouteilles



Teneur en alcool:

13,15 % vol

Extrait net:

19.95 gr/lt

Acidité totale:

6,16 gr/lt

Sucres résiduels:

<1 gr/lt