



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA BIANCO IGT 2018 BIO

“CERVIOLO”

Uve

Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 50%

Zona di produzione

San Fabiano 250 mt slm - Cellole 500 mt slm esposizione Sud-Est

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

Inizio Settembre

Vinificazione

- *Accurata selezione delle uve in campo e in cantina;*
- *Pressatura e macerazione a freddo a 3° per 24 ore ;*
- *Chiarificazione lieve a freddo per 2-3 giorni a 0° ;*
- *Fermentazione a temperatura controllata su lieviti selezionati in vasche d'acciaio per circa 25 giorni ;*

Affinamento

In vasche di acciaio inossidabile a contatto con i lieviti per circa 8/10 mesi.

Abbinamenti culinari

Ideale con piatti di pesce tradizionali ed eccellente con piatti a base di carne bianca, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio

10°C-12°C

Produzione

Circa 7.000 bottiglie



Alcol:
13,15 % vol

Acidità totale:
6,16 gr/lt

Estratto netto:
19.95 gr/lt

Zucchero residuo:
<1 gr/lt