



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA BIANCO IGT 2019 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°C 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:
13,00 % vol

Acidità totale:
5,35 gr/lt

Estratto netto:
19.20 gr/lt

Zucchero residuo:
< 1,80 gr/lt