



MonnaAldola IGT

Uve

Chardonnay 90% Sauvignon Blanc e Gewuzttraminer 10%

Denominazione

IGT Toscana Bianco

Dati Analitici

Alcool: 13,5% vol

Vigneti

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Forma allevamento:

Cordone Speronato

Densità: 5000 ceppi/ha

Inerbimento artificiale dei terreni con *Trifolium subterraneum* e *Festuca Arundinacea*

Produzione media: 70 q.li/ha

Tecniche di produzione

Vinificazione a 18°C con controllo della temperatura all'interno di tonneau nuovi da 350 lt. di rovere francese nei quali matura per circa 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino brillante con tonalità ambrate.

Aroma fresco e floreale con profumi netti e note di frutta matura.

Al palato è morbido, avvolgente e fresco con finale sapido e gustoso.

Temperatura di servizio

12-14°C

Abbinamenti

Grossi pesci magri e semigrassi arrostiti o grigliati (rombo, orata, spada)

Formaggi delicati e foie gras; carni bianche con ripieno; galantine tartufate.

Confezioni



MonnaAldola
cartone 6 bottiglie da lt 0,750



MonnaAldola
bottiglia da lt 0,750
in astuccio singolo



MonnaAldola
cartone 6 bottiglie da
lt 0,750 in astuccio singolo

PoggioTorselli Società Agricola

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771
info@poggiotorselli.it - www.poggiotorselli.it