



Azienda Agricola
**POGGIO
TORSELLI**



MonnaAldola IGT

Trauben

Chardonnay 90% Sauvignon Blanc und Gewürztraminer 10%

Bezeichnung

IGT Toscana Bianco

Analysedaten

Alkohol: 13,5% vol

Weinberge

Höhe: 250 m ü.d.M

Erziehungsform:

Spaliererziehung

Pflanzdichte: 5000 Reben/ha

Künstliche Grasbepflanzung der Böden mit Trifolium subterraneum und Festuca Arundinacea

Durchschnittliche Produktion: 70 q/ha

Produktionstechnik:

Vinifizierung bei kontrollierter Temperatur von 18°C in neuen Tonneaux, Inhalt 350 l, aus französischer Eiche, für eine Reifezeit von circa 8 Monaten.

Organoleptische Eigenschaften

Leuchtendes Strohgelb mit bernsteinfarbenen Schattierungen. Frisches, blumiges Aroma, deutlich strukturiert, Anklänge an reifes Obst.

Dicht am Gaumen, weich und frisch, sehr angenehm und geschmackvoll im Abgang.

Serviertemperatur

12-14°C

Gastronomische Empfehlung

Großer Fisch, mager oder halbfett, gebraten oder gegrillt (Steinbutt, Goldbrasse, Schwertfisch) Milder Käse und Foie gras; gefüllter Braten aus weißem Fleisch; getrüffelte Galantinen.

Verpackung



MonnaAldola
Karton mit 6 Flaschen 0,75 l



MonnaAldola
Flasche 0,75 l
im Einzelkarton



MonnaAldola
Karton mit 6 Flaschen
0,75 l in Einzelkartons

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