

BIANCO DELL'EMPOLESE

BIANCO DELL'EMPOLESE D.O.C.

Denominazione:

Bianco dell'Empolese D.O.C.

Uvaggio:

Trebbiano e piccola % Malvasia B.

Annata:

2018

Zona di produzione:

vigneti dei Soci, Comuni di Empoli ed altri limitrofi previsti da disciplinare

Data di vendemmia:

a partire dalla seconda settimana di settembre

Modalità di raccolta:

manuale

Pressatura:

mediante Pressa pneumatica a 0,8 atmosfere

Recipiente di fermentazione:

serbatoi di acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

17°C

Maturazione del vino:

in serbatoi di acciaio inox

Affinamento del vino:

2 mesi

Grado alcolico:

12% vol

Caratteristiche:

Grazie a un'accurata cernita delle uve nasce questo vino bianco dal colore paglierino chiaro, fermentato a temperatura controllata, esprime profumi fruttati e floreali con sapore fresco e minerale. Vino particolarmente indicato per piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Servire a temperatura di 12°C.

