

TUSCANIO BIANCO

COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT

Il Tuscanio Bianco è un vino di espressione mediterranea, Vermentino in purezza che unisce il frutto alla struttura, interpretando così al meglio le potenzialità del territorio. La sua nota sapida è espressione della nostra vicinanza alla costa: sono le brezze marine con i loro sbalzi termici notturni a esaltarne i profumi.

VITIGNI

Vermentino

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vendemmiate a mano nelle prime ore del mattino e raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata (16°/18°). Il vino riposa sulle fecce fini per tutto il periodo di affinamento in acciaio (6 mesi c.ca).

PROFUMI

Note spiccate di frutta a polpa gialla ed esotica, con leggere sfumature di vaniglia.

SAPORE

Sapidità, freschezza, equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, primi piatti delicati e piatti di pesce



Bulichella srl

Loc. Bulichella 131- 57028 Suvereto
Telefono 0565 829892 Fax 0565 829553
www.bulichella.it
info@bulichella.it