



LANCIOLA

BIANCO DELLA LANCIOLA

Produzione & Vinificazione:

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio a T° controllata

ELEVAZIONE: In tanks di acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 12,00% circa

Dettagli & Sensazioni:

GASTRONOMIA:

Si accompagna ai primi piatti e ai secondi piatti, a base di pesce e carne bianca.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Giallo dorato chiaro con riflessi verdi.

PROFUMO: Fruttato, dolce, con evidenti note di frutta gialla, miele e fiori gialli, sposati a lievi sensazioni di rovere e vaniglia.

SAPORE: Morbido grasso e voluminoso. Buon equilibrio acido con retrogusto fruttato e speziato, persistente.

MODALITÀ DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 10 – 12 °C

