



LANCIOLA

RICCIOBIANCO I.G.T.

Produzione & Vinificazione:

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Chardonnay 100%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: In barriques di rovere

ELEVAZIONE: In barriques di rovere massiccio centrale per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00% 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 16°C

