



# LANCIOLA



## RICCIOBIANCO I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200mt. sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto

VARIETÀ DI VITIGNO: Chardonnay

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00% circa

GASTRONOMIA:

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

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo ambrato

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