



IGT Toscana

## ATENELO

### IL SAUVIGNON BLANC NELLA TERRA DEL GALLO NERO

Un bianco Toscano con un'anima nordica, solare e mediterranea; un vino dinamico, ricco di profumi di pesca, salvia e frutto della passione, piacevolmente rotondo ed avvolgente. Un Sauvignon Blanc nel quale il varietale viene plasmato dal territorio senza mai perdere i tratti distintivi di questa nobile varietà che si è perfettamente adattata al clima e al suolo di Villa Montepaldi.



#### Classificazione

IGT Toscana



#### Vitigni

100% Sauvignon Blanc



#### Vendemmia

Manuale alla fine di agosto



#### Vinificazione

In tini di acciaio inox a bassa temperatura



#### Affinamento

Bottiglia per minimo 3 mesi



#### Modalità di servizio

Servire a 12-14°C



#### Grado alcolico

13,5 %



#### Abbinamento consigliato

Carni bianche, piatti a base di pesce, formaggi a pasta molle

Formati



0,75 lt