



IGT Toscana

CHASTELLINA BIANCO

UN'ANIMA TOSCANA ARRICCHITA DALL'ELEGANZA DEL SAUVIGNON

Un vino bianco dalle connotazioni espressamente Toscane arricchito dal Sauvignon che da tempo si è acclimatato nelle nostre terre e dal Vermentino che produciamo con estremo orgoglio in terre di Chianti classico. Grazie a questi due vitigni, il prodotto si caratterizza per mineralità e aromaticità, risultando generoso di profumi floreali e fruttati. In sintesi un vino di ottima freschezza e buona bevibilità.



Classificazione

IGT Toscana



Vitigni

55% Trebbiano, 30% Malvasia, 10% Sauvignon,
5% Vermentino



Vendemmia

Fine agosto primi di settembre



Vinificazione

Tini in acciaio a temperatura controllata



Affinamento

In 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