

FIORE DI MAGGIO

BIANCO



VINO BIANCO I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Argilla

VITIGNO

Trebbiano 50% Malvasia 40%
Malvasia di Candia 10%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

7 mesi in in tanks d'acciaio

AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

CONSERVAZIONE

3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ACCOSTAMENTI

Vino che si accosta perfettamente con qualsiasi portata di pesce. Perfetto da sorseggiare durante un aperitivo.

Le gialle colline toscane estive si riflettono nel colore paglierino di questo vino. Fiori di campo, biancospino, gelsomino e pesca bianca tracciano il cammino verso il naso, vibrando di infinite giornate di sole. Al palato giunge avvolgente, sorprendendo nel finale con freschezza minerali e note sapide che riportano ai tempi in cui, le colline che lo hanno cullato, erano sommerse dalle acque di un antico mare.