TENUTA MAIANO

tutta un'altra musica

ALBO FRIZZANTE

Nome: Albo Frizzante
Tipologia: Bianco Toscano I.G.T.
Vitigni: Trebbiano Toscano 85%, Chardonnay 15%
Origine: Toscana, Montespertoli (FI)
Altitudine vigneti: 230/240 metri s.l.m.
Terreno: sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini
Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano
Vinificazione: rapida separazione del mosto fiore dalle bucce. Fermentazione lenta (12/15 giorni) con controllo della temperatura dai 15 ai 18° C.
Al momento dell'imbottigliamento viene aggiunta della CO_2 per dargli la caratteristica nota vivace
Affinamento: 20/30 giorni in bottiglia
Colore: giallo paglierino
Olfatto: evidenza dei profumi primari, quindi fruttati e floreali in particolare fiori bianchi come acacia e biancospino
Gusto: piuttosto fresco e vivace, con retrogusto di mandorla amara, caratteristica del vitigno Trebbiano.
Gradazione: 12% Vol.
Abbinamento: molto adatto come aperitivo, ma anche da abbinarsi a piatti a base di pesce in bianco od anche salsato, ma non eccessivamente strutturato. Ottimo anche abbinato a carni bianche
Temperatura di servizio: 8°-10° C.

NOTE

Zona: Lungagnana
In questa zona produciamo anche:
Albo, Poggio Al Sondolo, Novello, Sangiovese, Chianti Lungagnana, Vinsanto, Chianti Montespertoli, Vino Bianco Toscano

TENUTA MAIANO: Via Trecento, Loc. Barberinuzzo - 50025 Montespertoli (FI) - ITALIA
Tel. 0571.608644 - Fax 0571.658861 Email: info@tenutamaiano.it www.tenutamaiano.it