



ALBO

Nome: Albo

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 separazio-
ne del mosto fiore dalle bucce.
Fermentazione lenta (12/15
giorni) con controllo della tempe-
ratura dai 15 ai 18° C.

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 frutta-
to, con retrogusto di mandorla
amara, caratteristica del vitigno
Trebbiano

Gradazione: 12% Vol.

Abbinamento: adatto come
aperitivo, si abbina soprattutto
con piatti a base di pesce in
bianco o salsato, ma non eccessi-
vamente strutturato. Ottimo
anche abbinato a carni bianche
come pollo e tacchino

Temperatura di servizio:
8°-10° C.

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....



Zona: Lungagnana

**In questa zona
produciamo anche:**

Albo Frizzante, Poggio

Al Sondolo, Novello, Sangiovese,

Chianti Lungagnana, Vinsanto,

Chianti Montespertoli,

Vino Bianco Toscano

