



CITRULLO

Nome: Citrullo

Tipologia: Bianco Toscano I.G.T.

Vitigni: Chardonnay 70%,
Sauvignon 30%

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine vigneti: 180 metri s.l.m.

Terreno: ciottoloso, sabbioso

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.

Affinamento: 20/30 giorni in bottiglia

Colore: giallo paglierino brillante

Olfatto: fresco, intenso con sentori di
frutta esotica come ananas e banana

Gusto: caldo e avvolgente. I sentori
percepiti all'olfatto vengono riconfermati

Gradazione: 13% Vol.

Abbinamento: piatti a base di pesce,
carni bianche, vitello tonnato, formaggi
freschi ed a media stagionatura;
insalate miste

Temperatura di servizio: 8°-10 ° C

NOTE

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

Zona: Noce

**In questa zona
produciamo anche:**

Refrain Brut, Aggeggio,
Garbato, Sangiovese



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO
N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta
2012 i prodotti della
Tenuta Maiano saranno
certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un
logotipo adottato dalla
Comunità Europea che
ne certifica il controllo.
In agricoltura biologica
non si utilizzano sostan-
ze chimiche di sintesi
(concimi, diserbanti,
anticrittogamici, insetti-
cidi, pesticidi in genere),
né Organismi Geneticamente
Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

