

VINO BIANCO TOSCANO

Nome: Vino Bianco Toscano

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. Fermen-
tazione lenta (12/15 giorni) con
controllo della temperatura 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 fruttato,
con retrogusto di mandorla amara,
caratteristica del vitigno Trebbiano

Gradazione: 12% Vol.

Abbinamento: adatto come aperiti-
vo, si abbina soprattutto con piatti
a base di pesce in bianco o salsato,
ma non eccessivamente strutturato.
Ottimo anche abbinato a carni bian-
che come pollo e tacchino

Temperatura di servizio: 8°- 10 °C

Zona: Lungagnana

**In questa zona
produciamo anche:**

Albo, Albo Frizzante,
Poggio Al Sondolo, Novello,
Sangiovese, Chianti
Lungagnana, Vinsanto,
Chianti Montespertoli



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

