

MARTOCCIA

BIANCO

Zona di Produzione: Montalcino

Uve : Trebbiano, Malvasia, Chardonnay

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 250 m slm

Vendemmia : primi giorni di settembre

Vinificazione : Dopo la fermentazione in acciaio, l'affinamento continua in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Note di degustazione : colore giallo paglierino e brillante. Note predominanti di frutta a pasta gialla con sentori agrumati nel finale. Si caratterizza da freschezza e da una piacevole rotondità.

Abbinamenti : Ideale con piatti di pesce e insalate, fromaggi Freschi e carni bianche. Si abbina facilmente anche con pasta al pomodoro o verdure e ideale come aperitivo. Servire a 10°C.

