

PREZIANO BIANCO IGT TOSCANA



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	200 mt
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Cordone speronato
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	15 anni
Resa/Ha	70 q.li
Vendemmia	Inizio Settembre, a mano
Alcool	12%
Vinificazione	Le uve, dopo essere state diraspate, vengono trasferite in pressa dove con il semplice sgrondo si ottiene il mosto bianco. Successivamente il mosto viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C. Viene imbottigliato dopo 4-5 mesi di permanenza in vasche di acciaio.
Invecchiamento	Non previsto
Affinamento	In bottiglia per circa 2 mesi
Caratteristiche organolettiche	Giallo tenue con riflessi dorati. Molto intenso, fruttato e floreale con sentori di frutta bianca ed erbacei. Elegante, fresco, equilibrato, persistente sul finale.
Abbinamento	Aperitivo, pesce, carni bianche, formaggi
Temperatura di servizio	10-12°C
Produzione Annuale	7.500-8.500 bottiglie

