TRECCIANO
Viticoltori in Toscana

VERMENTINO

Apelación	Vermentino Toscana I.G.T.
Variedades de uva	Vermentino
Características de los viñedos	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
Vinificación	Vendimia manual, fermentación a una temperatura controlada de 18-20° durante 2 semanas, sigue afinación en cubas de acero .
Crianza	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia.
Color	Amarillo pajizo luminoso.
Aroma	Intrigantes aromas de miel, nectarina y fragancias florales dibujan las características aromáticas de este vino.
Gusto	Tiene una estructura sutil, buen equilibrio y la acidez justa que da una agradable frescura, con buenos retornos de fruta de pulpa blanca.
Grado alcohólico	13%
Acidez	5,7 g/l
Temperatura de servicio	8-10°C
Maridaje	Óptima combinación con primeros platos delicados, platos de pescado y carnes blancas.
Conservación	Hasta 2 años
Tamaños disponibles	Botellas de 0,75 l.
Número de botellas	3.500

Tenuta di Trecciano - SP52 della Montagnola 16, 53018 Sovicille (SI)
info@trecciano.it - www.trecciano.it - tel. +39 0577 314 357