

PETIT MANSENG

TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

TERENZ I
VITICOLTORI IN SCANSANO



| | |
|-----------------------------------|--|
| Vitigno: | Petit Manseng |
| Tipologia del terreno: | Ricco di calcare che conferisce finezza a questo vino dolce |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Densità dell'impianto: | 5.000 viti per Ettaro |
| Resa in uva: | 50,00 ql/ha |
| Vendemmia: | Manuale in cassette |
| Appassimento: | Su graticci per un mese |
| Pigiatura: | Soffice dell'uva intera |
| Fermentazione: | In acciaio inox a temperatura controllata |
| Temperatura: | 18°C |
| Affinamento: | 18 mesi in piccole botti di rovere francese |
| Affinamento in bottiglia: | 12 mesi |
| Colore: | Giallo paglierino con riflessi ambrati e dorati |
| Profumo: | Mango, albicocche secche con sentori complessi e stratificati di miele |
| Sapore: | Il corpo è avvolgente, bilanciato e pieno |
| Gastronomia: | Ottimo sia con formaggi da fine pasto che con dolci delicati |
| Temperatura iniziale di servizio: | 9°-10°C |

