MIRANDOLINO
IGT TOSCANA
BIANCO

FICHE TECHNIQUE

Type de vin: IGT Toscana Bianco
Cépages: Cépages blancs toscans
Terrain: Plat
Système de culture: Guyot
Vinification: 14 jours en cuves d'acier inox à basse température, avec macération sur peaux
Couleur: Jaune doré avec reflets verdâtres
Notes olfactives et gustatives: Frais au nez avec des fragrances de papaye, d'ananas et de pêche blanche et des pointes de banane et de fleur d'amandier. L'entrée en bouche est agréable et fraiche avec des notes d'agrumes et de pomme; bonne acidité et bonne persistance avec une note finale d'amande typique du cépage
Température de service: 10/12 °C
Degré alcoolique: 13 degrés

Az. Agr. La Mirandola di Lorenzo Scala
Località La Mirandola, 51 Castellina in Chianti 53011 (SIENA)
Cell. +39 340 4897320 - info@lamirandolanelchianti.com - www.lamirandolanelchianti.com