



MIRANDOLINO
IGT TOSCANA
BIANCO



SCHEDA TECNICA

Tipo di vino: IGT Toscana Bianco

Tipo uve: Vitigni toscani a bacca bianca

Terreno: Pianeggiante

Sistema di coltivazione: Guyot

Vinificazione: 14 giorni in acciaio inox a bassa temperatura, con macerazione sulle bucce

Colore: Giallo dorato con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative: Naso fresco con sentori di papaia, ananas e pesca bianca, sfumature di banana e fiore di mandorla. L'ingresso in bocca è piacevole e fresco con note di agrumi e di mela; buona acidità e persistenza, con una nota finale di mandorla tipica del vitigno.

Temperatura di servizio: 10°/12° C

Invecchiamento: Affinamento in botti di 5Hl. Per almeno 6 mesi. Almeno 3 mesi in bottiglia

Commercializzazione: a 5 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 13 gradi

