

FATTORIA MONTELLORI



MANDORLO IGT Toscana Bianco

Denominazione: IGT Toscana Bianco

Varietà: 50% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc
e 25% Vionier

Provenienza: Montalbano e colline di Montellori

I **vigneti** sono localizzati nel Montalbano a circa 500 metri s.l.m. Il **suolo** è caratterizzato da un terreno sciolto ricco di silice e calcare, questa caratteristica garantisce ottima freschezza e mineralità al vino.

L'**allevamento** è in parte a pergola trentina ed in parte a gougjot. La **vendemmia** avviene manualmente a partire da metà Agosto.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 12°C per un periodo di ca. 20 giorni.

Elevazione: Successivamente l'affinamento avviene in acciaio in modo da non intaccare i profumi e gli aromi che lo caratterizzano. Il Mandorlo risulterà così estremamente profumato e fresco. A Febbraio il vino è pronto per essere imbottigliato, a questo punto l'attende solo un breve periodo in bottiglia.

Note gustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino di grandi profumi e persistenza. I fiori bianchi sono subito percettibili insieme a note agrumate. Al palato si riconoscono le stesse note caratteristiche. Vino di buona acidità e mineralità, leggermente sapido e lungo nel finale. Vino ottimamente bilanciato.

Temperatura di servizio: 10°C

Produzione annua: 35.000 btl

Abbinamenti consigliati: Primi piatti e zuppe di crostacei; gnocchi ai quattro formaggi e primi con salse a base di besciamella. Risotti. Pesce al vapore, carni bianche e bolliti. Sformati di verdure.

