

FATTORIA MONTELLORI



SANT'AMATO

IGT Toscana Bianco

Denominazione: IGT Toscana Bianco

Varietà: 100% Sauvignon blanc

Provenienza: Montalbano.

Il vigneto è localizzato 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.

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 10°C per un periodo di ca. 20 giorni.

Affinamento: l'affinamento avviene in acciaio in modo da non intaccare i profumi e gli aromi del vitigno.

Note gustative: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino di grande integrità olfattiva, si distinguono l'albicocca la pesca e frutti tropicali, lungo e avvolgente nel finale.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.