



TRESASSI BIANCO

I.G.T. TOSCANE BIO

super toscan

Ce blanc, assemblage de 2 cépages de style français, démontre comme l'unicité du sol de Montescudaio peut transformer ces 2 cépages classiques, dans un vin innovant et surprenant en augmentant intensité et complexité organoleptique.

VINIFICATION: les grappes sont pressées doucement. Le moût est immédiatement refroidi pour favoriser la décantation naturelle. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à une température contrôlée de 15°C.

ELEVAGE Le vin est conservé sur levures fines pendant **5 mois** pour augmenter la complexité des parfums et l'équilibre au palais; il est mis en bouteille en février.

Cépages: Viognier et Chardonnay

Alcool: 13%

Acidité totale gr./Lit 6,6

Extrait Sec: gr./Lit. 23,2

Sucres Résiduels: gr./Lit 0,3



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0057 – Prix Reg: \$35

Prix CDV **\$33**

Blanc Toscana