

MAFEFA BIANCO

Esuberante e amichevole, questo è Fabio

Denominazione: Vermentino Toscano IGT

Varietà: Vermentino

Tipologia del Terreno: Argilloso e tufaceo

Esposizione vigneto: Sud e Sud-Ovest

Altitudine vigneto: 100 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Resa uve per ettaro: 90 q.li

Periodo di vendemmia: Metà Settembre

Vendemmia: Manuale, in cassette da max 15 kg

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione a bassa temperatura per almeno 18 ore; successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15-16 °C.

Affinamento: Dopo un affinamento di circa 6 mesi sui lieviti di fermentazione in vasche di acciaio, il vino viene imbottigliato e segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Note degustative: Vino dal colore giallo paglierino, al naso sentori di albicocca, pesca sciroppata, frutta tropicale, agrumi, fiori di arancia, erbe officinali come salvia e rosmarino, note minerali.

Abbinamenti: Aperitivi, formaggi freschi, piatti a base di pesce, antipasti tipici Toscani, primi piatti, portate con tartufo bianco. Abbinamento perfetto: tagliolino al tartufo bianco di San Miniato.

Temperatura di servizio: 6-8°C

