

## ARIOSO 2010 - IGT TOSCANA BIANCO

**Rebsorten:** Sauvignon Blanc mit geringem Viognier-Anteil.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Vinifikationstechnik:** Schonendes Pressen, Abstechen des Mostes im Kaltverfahren, Gärung bei kontrollierter Temperatur; die malolaktische Säureumwandlung wird vermieden, um den aromatischen Duft und die Würze des Weines aufrecht zu erhalten.

**Verfeinerung:** Einige Monate in Stahlbehältern und 2 Monate in der Flasche

### **Organoleptische Eigenschaften**

**Farbe:** Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Duft:** Intensiv und duftend mit ausgeprägten Noten von weißem Pfirsich, Minze, Melone und Raute, sehr lang anhaltend.

**Geschmack:** Voll, gut strukturiert, mit einem besonderen Abgang von angenehm erfrischender Säure.

**Letzter Jahrgang auf dem Markt:** 2010

**Serviertemperatur:** 10 °C.

**Passende Gerichte:** Krustentiere, Rohkost und Sushi, geräucherter Lachs, Nudelgerichte auf Basis von Fischsaucen, ausgezeichnet auch als Aperitif.

