

ARIOSO 2010 - IGT TOSCANA BIANCO

Uve: Sauvignon blanc con una piccola percentuale di Viognier

Grado alcolico: 12% vol.

Vinificazione: pressatura soffice, sfecciatura a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata; la fermentazione malolattica viene evitata per mantenere intatta la fragranza aromatica e la sapidità del vino

Affinamento: alcuni mesi in serbatoi di acciaio e un paio di mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli

Profumo: intenso e fragrante, con belle note di pesca bianca, menta, melone e ruta, molto persistente

Gusto: pieno, di buona struttura, con finale contraddistinto da una piacevole acidità rinfrescante.

Ultima annata sul mercato: 2010.

Temperatura di degustazione: 10 °C.

Abbinamenti gastronomici: crostacei, crudità e sushi, salmone affumicato, paste con sughi a base di pesce, perfetto come aperitivo.

