



SCHEDA TECNICA

Serra de Cocci

IGT Toscano Bianco

Vitigni: Chardonnay

Grado alcolico: 13° – 14°

Acidità totale: 5,5 – 6,5 gr./l.

Fermentazione e Affinamento: 8 mesi in barrique con batonnage delle fecce

Estensione vigneto: 1 ettaro

Altitudine: 200 m s.l.m.

Suolo: Argille lacustri con intercalari di palombini

Abbinamenti: Sauté di vongole – Tagliolini all'astice – Pezzogna alla Napoletana ,

Baccalà alla livornese – Pecorino marzolino, Parmigiano reggiano