

Montescudaio Bianco D.O.C.

Regione	Toscana
Territorio	Colline di Montescudaio
Vendemmia	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
Vitigni	<i>Trebbiano</i> e <i>Malvasia</i> . Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato.
Vinificazione	In bianco, con separazione della bucce mediante pressatura soffice e fermentazione secondo i sistemi tradizionali.
Caratteri sensoriali	Vista: limpidezza brillante, colore giallo paglierino anche con lievi riflessi verdognoli. Olfatto: fresco, fine, netto, gradevole. Gusto: dal sapore asciutto, gradevole acidulo e sapido, in equilibrio finezza e corpo.
Gastronomia	Ben si accompagna agli antipasti, alle minestre e bolliti, verdure cotte, formaggi freschi nonché il pesce e le carni bianche.
Temperatura	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 14°C
Conservazione	Non è un vino da invecchiamento. Conservare in ambiente ottimale, quali cantine fresche, al riparo dalla luce.