

Il Cavaliere Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Nel cuore della Maremma Toscana nasce questo vino profondamente territoriale, prodotto da viticoltura biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino con luminosi riflessi dorati, presenta all'olfatto note intense di frutta a polpa bianca ed esotica che al gusto sono arricchite da una scia minerale, sapida e delicatamente agrumata. Asciutto e molto fresco, offre una convincente bevibilità.

UVE

Vermentino e Chardonnay

PROVENIENZA

Vigneto Doganella, di 24 ha, situato a Pitigliano, nel cuore della Maremma Toscana, su terreni ricchi di tufo di origine vulcanica.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione e successivo affinamento per circa 5 mesi in botti di acciaio inox.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

08-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per aperitivi, finger food, sushi e preparazioni a base di pesce e crostacei.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasinaturae.com

