



Cantina Gentili

Costa del Sole IGT Toscana Bianco 2023

Gradazione
alcolica:

12,50%

Uvaggio:

Trebbiano Toscano 70%
Malvasia Bianca Lunga 20%
Altre varietà 10%



Vinificazione:

Raccolte a mano le uve sono state diraspate e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto è stato poi raffreddato ad una temperatura di 10°C, per favorire la sua naturale decantazione. Successivamente è stato travasato in appositi serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata e non superiore a 18°C. Il vino è stato conservato in serbatoi ad una temperatura di 10°C. Per farlo rimanere fresco e fragrante.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino tenue con netti richiami verdolini. Il colore limpido e scintillante è preludio di ricordi di clorofilla, mela verde, fiori di campo e buccia di lime. Vino esile e slanciato. Non impegnativo alla gustativa, dominato dalla freschezza gustativa chiude con ritorno agrumato.



gentiliwine.com