





PUER

Toscana Bianco 2020
Indicazione Geografica Tipica

-  **Altitudine:** 270 m s.l.m.
Giacitura: collinare.
Vitigni: 90% chardonnay · 5% pinot nero · 5% altri vitigni
Composizione del Terreno: suolo franco-sabbioso.
Vendemmia: seconda settimana di settembre
Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 15 °C.
Elevazione: in serbatoi di acciaio con affinamento su fecce nobili di fermentazione per circa 5 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 2 mesi.
Tenore Alcolico: 14,00 %.
Modalità di Servizio: servire a 10°- 12° C.
Gastronomia: si accompagna con tutti i piatti di pesce e con antipasti.
Colore: giallo paglierino intenso.
Profumo: appagante bouquet di fiori bianchi, sentori di fiori di arancio e frutta matura
Gusto: ben equilibrato e persistente, in bocca lascia un senso di pulizia, freschezza.

-  **Altitude:** 270 a.s.l
Exposure: Hilly.
Grapes: 90% chardonnay · 5% pinot nero · 5% other varieties
Composition of the Soil: loamy sand soil.
Harvest: by hand in boxes the first week of September.
Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature of 15 °C.
Elevation: In stainless steel tanks with aging on lees of fermentation for about 5 months.
Refinement: in the bottle for at least 2 months.
Alcohol content: 14,00%.
Service Mode: serve at 10° - 12 ° C.
Gastronomy: It goes well with all seafood dishes and appetizers
Color: straw yellow.
Bouquet: fulfilling bouquet of white flowers and hints of tropical fruit.
Taste: well balanced and persistent in the mouth leaves a sense of cleanliness, freshness and minerality

