

Badia a Coltibuono

CETAMURA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Toscana

Vitigno Uve bianche toscane

Vinificazione Fermentazione lenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox e affinamento sulle fecce fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso è intenso e fragrante, con delicati aromi floreali e con note di frutta a polpa bianca ed erbe officinali.

Sapore Il sorso è elegante e fresco, caratterizzato da un finale sapido e persistente che insiste su note agrumate.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo o insieme ad antipasti, crostacei, formaggi molli, pesce al cartoccio e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12° C



GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1051



ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA

