

Toscana Bianco IGT "Droppello" – Tenuta Fertuna



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese vinificato in bianco
- Età media vitigni: 10 anni
- Vinificazione: Vendemmia anticipata, pressatura soffice e brevissimo contatto con le bucce. Maturazione "sur lies" per 3 mesi. Nessun passaggio in legno, per preservare la purezza degli aromi
- Affinamento: Breve affinamento in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi rosei
- Profumo: Al naso ha profumi floreali e delicati; rilascia sentori di frutta a polpa bianca e lievi note di erbe aromatiche
- Gusto: All'assaggio è minerale e fresco, sostenuto da una buona acidità. Buona è anche la persistenza.