

SOLARE Bianco Toscana I.G.T.

Classificazione: Bianco Toscana I.G.T

Uvaggio: 50% Viognier, 50% Trebbiano

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve nel periodo che va da fine Agosto inizio Settembre a seconda della maturazione.

Tecnologia di produzione: L'uva appena raccolta viene sottoposto ad una soffice pressatura, il mosto così ottenuto subisce una decantazione naturale, cioè viene messo in un serbatoio di acciaio inox, precedentemente raffreddato a 7°C per circa 48 ore. Successivamente il mosto viene travasato in una vasca di acciaio a temperatura di 14°/16°C dove avviene la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni.

Maturazione: Una volta terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox e lasciato 3 mesi sulle fecce nobili.

Imbottigliamento: Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e a partire dal mese di Gennaio viene messo in bottiglia.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, entro 3 anni dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 13,5%

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, sentori di albicocca matura e fiori di acacia. Al palato la nota agrumata si integra alla buona componente acida. Finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Certificazione: Prodotto biologico