

# TERRAVINO BIANCO

I.G.T. Toscana Bianco

**Denominazione:**  
I.G.T. Toscana Bianco

**Uvaggio:**  
Trebbiano e piccola % Malvasia B.

**Zona di produzione:**  
vigneti dei soci,  
Comuni dell'Empolese -  
Valdelsa e Sanminiatese

**Data di vendemmia:**  
a partire dalla seconda  
settimana di settembre

**Modalità di raccolta:**  
manuale

**Pressatura:**  
mediante Pressa pneumatica  
a 0,8 atmosfere

**Recipiente  
di fermentazione:**  
serbatoi di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:**  
17°C

**Maturazione del vino:**  
in serbatoi di acciaio inox

**Affinamento in bottiglia:**  
2 mesi

**Grado alcolico:**  
11,5% vol

## Caratteristiche:

Il Bianco Toscana nasce con gli uvaggi previsti dal disciplinare di produzione del Toscana IGT. Ha un colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; inoltre spiccano profumi floreali e fruttati. Si presenta con un gusto fresco ed equilibrato con un pizzico di sapidità. Si abbina con antipasti di pesce e piatti leggeri in genere. Servire alla temperatura di 10-12°C.

