



SAN FABIANO CALCINAIA

# TOSCANA BIANCO IGT 2018 BIO

## CERVIOLO



### *Cepage*

*Chardonnay 50% - 50% Sauvignon Blanc*

### *Zone de production*

*San Fabiano 250 m - Cellole 500 m exposition sud-ouest*

### *Système d'élevage*

*Cordon éperonné*

### *Vendange*

*Mi-septembre*

### *Vinification*

- Une sélection rigoureuse des raisins sur le terrain et dans la cave;
- Concassage et macération à froid à 3 ° C pendant 24 heures,
- Clarification à froid doux et statique pendant 2-3 jours à 0 ° C.
- Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier et avec des levures sélectionnées pendant 25 jours.

### *Vieillessement*

*Dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 8/10 mois avec le vieillissement sur les levures.*

### *Combinaisons*

*Idéal avec des plats de fruits de mer traditionnels et excellent avec des secondes à base de viande blanche, de fromages frais et d'âge moyen.*

### *Temperature de service*

*10°C-12°C*

### *Production*

*7.000 bouteilles*

*Teneur en alcool:*

*13,15 % vol*

*Extrait net:*

*19.95 gr/lt*

*Acidité totale:*

*6,16 gr/lt*

*Sucres résiduels:*

*<1 gr/lt*

