

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

BIANCHI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

VERMENTINO TOSCANA IGT 'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

La vicinanza al mare e il tipico clima Mediterraneo rendono possibili la produzione del Vermentino Toscano igt Villa Silvia. La raccolta inizia solitamente nella prima decade di Settembre. Viene eseguita a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette.

UVAGGIO: 97% Vermentino - 3% Sauvignon Blanc

GRADO: 12,5% -13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a 16-18 °C per 20 giorni circa.

SAPORE: Fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza.

COLORE: Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo.

ABBINAMENTI: Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

FORMATI: 750 ml