



ANGIOLINA

Vino	Toscana IGT Bianco.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	Manzoni Bianco.
Sistema di allevamento	Cordone speronato.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Fine agosto, primi settembre.
Vinificazione	Le uve raccolte manualmente vengono gentilmente pressate, il mosto ottenuto viene illimpidito raffreddandolo a 8 gradi per circa 24 ore, segue la fermentazione alcolica condotta in acciaio.
Affinamento	Circa il 70% affina in Barrique di rovere francese e il 30% in acciaio.
Grado alcolico	13,0% vol.
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo	Il naso si apre con delicate note floreali, di miele ed acacia seguite da aromi fruttati di pesca bianca, mela, ananas e frutta tropicale.
Gusto	Avvolgente, pieno ma al tempo stesso il sorso è sorretto da una piacevole freschezza che rende il vino lungo e persistente
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente a carni bianche, pesce e molluschi.
Temperatura di servizio	10°/12° C
Produzione	400 - 600 bottiglie



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA