

# Principino

TOSCANA BIANCO I.G.T.



**ORIGINE:** TOSCANA IGT

**VENDEMMIA:** 2020

**VARIETA':** 85% TREBBIANO 15% VERMENTINO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva è raccolta e cernita manualmente e dopo una pressatura soffice viene portata a una temperatura di 3° centigradi per favorire la decantazione naturale delle impurità'.

Dopo 48 ore viene travasata in una vasca di acciaio dove avviene la fermentazione a circa 18° centigradi .

Il Principino rimarra' per 6 mesi ad affinare in acciaio prima di essere imbottigliato, a cui seguirà un periodo di 3 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio

**ALCOHOL:** 12.5 % VOL.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** presenta un colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdi. Al naso i sentori fruttati sono predominanti, quali pera matura e mela golden; questi sentori lasciano lentamente spazio a delicatissime note agrumate e floreali. Al palato la nota calda ben si bilancia con la fresca vivacità e la delicata sapidità.