



Il Monte Toscana IGT

Tipologia: Bianco

Terreno: Medio Impasto

Ceppi per ettaro: 3000/5000

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Altitudine vigneti: 250-350 m.s.l.m

Vitigno: Trebbiano

Vendemmia: Meccanica

Fermentazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-°C

Maturazione: Acciaio

Affinamento: In vetro

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Fruttato, floreale

Sapore: Sapido, armonico, asciutto, buona acidità

Temperatura di servizio: 8-10 °C