

09

Equilibrista

BIANCO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Vermentino 100%
DENOMINAZIONE	Bianco di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ	5.000 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	100 quintali/ettaro
VENDEMMIA	Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tini di acciaio con controllo della temperatura
AFFINAMENTO	Sui lieviti per 3 mesi
IN BOTTIGLIA	Almeno 2 mesi
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Brillante, consistente, vivace.

NASO

Agrumi freschi — limone, pompelmo, lime. Fiori bianchi, erbe aromatiche mediterranee. Accenno minerale salino in sottofondo.

BOCCA

Attacco fresco e sapido. Buona acidità, corpo medio. Finale lungo con persistente nota salina e minerale.

EVOLUZIONE

Eccellente nel primo anno. Può guadagnare complessità fino al secondo anno dall'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Pesce alla griglia — branzino, orata, spigola
- Crostacei e frutti di mare
- Antipasti di mare, tartare, carpaccio di tonno o pesce spada
- Formaggi freschi — ricotta, crescenza, mozzarella di bufala

SERVIZIO

10 – 12 °C

Servire ben fresco. Qualche minuto nel bicchiere esalta aromaticità e mineralità.