

MUSTIAIO

Leardo

Vino elegante e raffinato dal colore giallo paglierino brillante.

Al naso è complesso, dall'intenso e persistente profumo di agrumi, con delicate note floreali e sentori di miele d'acacia e succo di lime.

Il palato è pieno, denso e perfettamente bilanciato tra frutta, sapidità e mineralità che si fondono in un persistente e prolungato finale.

Ottimo come aperitivo, si accompagna divinamente con primi piatti, zuppe di pesce, carni bianche, crostacei, carpaccio di tonno o salmone e formaggi freschi.

Servire a 12/14°C

Tipologia

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio

Vermentino 95% Riesling 5%

Gradazione alcolica

Da 12,5% vol a 13,5% vol

Uve

Provenienti esclusivamente da vigneti aziendali e raccolte a mano

Vigneti

Esposizione a Sud-Ovest, terreno pedecollinare ricco di scheletro.

Sesto d'impianto 2,90m.x0,80m.

Densità 4200 viti ad ettaro.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione

In bianco (con separazione dalle bucce) e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio inox.

Confezione

Cartone da 6 bottiglie da 750ml.

Cartone da 12 bottiglie da 750ml.

Confezioni regalo da 3 bottiglie da 750ml.

