

# 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.

