



Fumaio

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Sauvignon Blanc e Chardonnay

DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da una primavera particolarmente fredda, che ha ritardato il processo di maturazione. Grazie poi ad un inizio estate ricco di piogge e ad un agosto-settembre soleggiato e ventilato, la vendemmia ha dato risultati qualitativi molto buoni.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso i sentori fruttati di agrumi e frutta tropicale si fondono con leggere note floreali. In bocca spicca un'acidità vibrante che dona freschezza e lunghezza sul finale.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce, come spigola al forno o calamari grigliati.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (13-15°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi ca.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l