



Fumaio

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Sauvignon Blanc e Chardonnay

DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge, condizione che ha permesso di avere un'ottima qualità delle uve bianche.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso i sentori fruttati di agrumi e albicocca si fondono con note di foglia di pomodoro, tipiche del Sauvignon. 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%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l