



Fumaio

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Sauvignon Blanc e Chardonnay

DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso i sentori fruttati di agrumi e frutta tropicale si fondono con leggere note di foglie di pomodoro. 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