



Le Rime

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

Accattivante e beverino, Le Rime accompagna alla perfezione un aperitivo in compagnia.

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. Gli aromi di mela verde e pesca bianca si fondono a profumi freschi e floreali. Sapido e con un'acidità vibrante, ha un finale di bocca lungo e persistente.

Ottimo a tutto pasto, si sposa alla perfezione con piatti leggeri e freschi, come insalata di pomodori e feta o carpaccio di manzo con rucola e grana.

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