



Le Rime

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

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

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. Gli aromi di pera, mela verde e fiori bianchi si accostano alla perfezione a sentori di frutti tropicali. 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%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l