

# *Il Ginestraio*

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Ein eleganter Weißwein mit blumigem Bukett, hergestellt aus Chardonnay- und Viognier-Trauben, 4 Monate in Eichenfässern und weitere 4 Monate in der Flasche gereift. Der einzigartige Charakter dieses Weines macht ihn perfekt für originelle gastronomische Zusammenstellungen.

WEINSORTE: Chardonnay und Viognier

BODEN: Sandig (90%), sehr helle Farbe, nicht sehr tief

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Spornkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

ERTRAG PRO HEKTAR: 65 Doppelzentner

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet, in Körbe gelegt und in den Weinkeller transportiert. Nach sorgfältiger Auswahl werden sie entrappt und gepresst. Der Most wird geklärt und die Gärung findet bei einer Temperatur von 15-16°C statt. Ein Teil des Weins wird in 5 hl-Fässer gefüllt, wo er 4 Monate lang mit täglichem Bättonnage reift.

## GESCHMACKSNOTEN

Intensive gelbe Farbe mit hellen goldenen und grünen Nuancen. In der Nase sehr fruchtig mit blumigen Noten von Pfirsich, Aprikose, Linde und Akazie. Sehr weiche Struktur und mittlerer Körper, im Mund mit Noten von frischen Früchten und Holz. Ein frischer, sauberer und anhaltender Abgang.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt gut zu Nudeln, die mit nativem Olivenöl extra und Käse gewürzt sind, oder zu einer leichten Tomatensauce, weißem Trüffel von San Miniato, raffinierten Fischgerichten und mittelreifem Käse.