

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



MilleEsettantotto wird durch sanftes Pressen der ganzen Trauben von Chardonnay und Viognier erzeugt, die am selben Tag geerntet werden. Nach einer kurzen Mazeration der Schalen werden die Trauben über Nacht einer natürlichen Dekantierung unterzogen. MilleEsettantotto ist hellgelb mit einem grünen Schimmer. Komplexes und leichtes Bukett. Im Mund offenbart er eine Harmonie frischer und süßer Noten, kombiniert mit einem bemerkenswerten Körper und Persistenz. Ein Wein, der im Laufe der Zeit überrascht.

PRODUKTION PRO HEKTAR

MilleEsettantotto ist eine limitierte Auflage mit nummerierten Flaschen.

WEINBEREITUNG

Der MilleEsettantotto durchläuft eine lange Reifung in der Flasche. Ein Teil des Mostes wird dann in Eichenfässern vergoren, während ein Teil des Weins in Tonamphoren reift.

GESCHMACKSNOTEN

Im Glas zeigt der MilleEsettantotto seine leuchtend hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Feines und komplexes Bukett. Im Mund offenbart er eine Harmonie frischer und süßer Noten, kombiniert mit einem bemerkenswerten Körper und Persistenz. Dieser Wein erfährt mit der Zeit eine bemerkenswerte Entwicklung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Geeignet für raffinierte und würzige Meeresfrüchtegerichte, Gerichte mit weißem Trüffel und Pilzrisotto. Er passt auch ausgezeichnet zu weißem Fleisch.