

# MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



MilleEsettantotto est obtenu par pressage doux de grappes entières de Chardonnay et de Viognier récoltées le même jour. Après une courte macération des peaux, les raisins sont soumis à une décantation naturelle d'une nuit. MilleEsettantotto est de couleur jaune pâle aux reflets verts. Bouquet complexe et léger. En bouche, il révèle une harmonie de notes fraîches et douces allée à un corps et une persistance remarquables. Un vin conçu pour surprendre au fil du temps.

## PRODUCTION À L'HECTARE

MilleEsettantotto est une édition limitée de bouteilles numérotées.

## VINIFICATION

MilleEsettantotto subit un affinage prolongé en bouteille ; une partie du moût est mise à fermenter en fûts de chêne, alors qu'une partie du vin est affiné dans des amphores en terre cuite.

## NOTES DE DÉGUSTATION

En verre, MilleEsettantotto montre sa couleur jaune vif pâle à reflets verts. Bouquet fin et complexe. En bouche, il révèle une harmonie de notes fraîches et douces combinées avec un corps et une persistance consistants. Ce vin est destiné à développer une évolution brillante dans le temps.

## ACCORDS

Ce vin s'accorde avec les plats de fruits de mer raffinés et épicés, les plats à base de truffe blanche et le risotto aux champignons. Il est aussi le compagnon parfait des viandes blanches.