

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



MilleEsettantotto si ottiene dalla pressatura soffice dei grappoli interi di Chardonnay e Viognier, raccolti nello stesso giorno. Dopo una breve macerazione delle bucce, le uve vengono sottoposte ad una decantazione naturale di una notte. MilleEsettantotto si presenta di colore giallo pallido con una sfumatura di verde. Bouquet complesso e leggero. In bocca rivela un'armonia di note fresche e dolci unite a un corpo e una persistenza notevoli. Un vino pensato per sorprendere nel tempo.

PRODUZIONE PER ETTARO

MilleEsettantotto è un'edizione limitata con bottiglie numerate.

VINIFICAZIONE

MilleEsettantotto subisce un lungo affinamento in bottiglia; parte del mosto viene poi fatta fermentare in botti di rovere, mentre parte del vino viene affinata in anfore di cocciopesto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, MilleEsettantotto mostra il suo colore giallo pallido vivo con sfumature verdi. Bouquet fine e complesso.

In bocca rivela un'armonia di note fresche e dolci unite ad un corpo e una persistenza considerevoli. Questo vino è destinato ad avere una notevole evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti raffinati e speziati a base di frutti di mare, piatti a base di tartufo bianco e risotti ai funghi. È perfetto anche con le carni bianche.