

Il Ginestraio

IGT TOSCANA BIANCO



Il Ginestraio rende omaggio alla ginestra, fiore solare e profumatissimo che cresce rigoglioso tra i vigneti di Usiglian del Vescovo. È un vino dal carattere elegante e dall'aroma floreale; grazie alla sua personalità unica, si presta ad abbinamenti sorprendenti.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono trasportate in cantina, dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate.

Il mosto viene illimpidito e avviato alla fermentazione. Dopo un'affinamento di circa 6 mesi viene imbottigliato per poi raggiungere i vostri calici.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso con sfumature oro brillante e verde. Molto fruttato al naso con note di pesca, albicocca, taglio e acacia. Struttura molto morbida e corpo medio in bocca. Il finale è fresco, pulito e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con pasta condita con olio extravergine di oliva e formaggio o con una salsa leggera di pomodoro, tartufo bianco di San Miniato, elaborati piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.