

MONTENERO
TOSCANA BIANCO I.G.T. ARTURO



UVAGGIO

50% Trebbiano Toscano, 30% Malvasia, 20% Ansonica.

TIPOLOGIA

IGT Toscana Bianco.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di ottobre

ALTITUDINE

400 mt.

ETA' DEL VIGNETO

30 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche d'acciaio con macerazione su bucce per 5 giorni. Affinamento di metà della massa in barriques vecchie e dell'altra metà in uova di cemento per 12 mesi. Successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Di colore dorato e con sentori di pera, camomilla e zafferano. In bocca è potente ma morbido sprigionando note speziate e di pepe bianco.