



TENUTA
SAN VITO



AMANTIGLIO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



TENUTA
SAN VITO

AMANTIGLIO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Tipologia:	Toscana I.G.T. Bianco.
Uvaggio:	Chardonnay
Vendemmia:	Nel mese di Settembre.
Vinificazione:	Vinificazione in bianco con spremitura soffice, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Non svolge fermentazione malolattica.
Affinamento:	Maturazione in vasche di acciaio e successiva fermentazione in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo paglierino brillante; profumo intenso con note floreali e fruttate, tipici riconoscimenti di frutta gialla e tropicale molto matura, vino armonico, ed equilibrato dotato di notevole freschezza e sapidità.
Abbinamenti Gastronomici:	Adatto con risotti, preparazioni di mare e carni bianche.