

Binto Toscana Bianco

I.G.T.

Denominazione: I.G.T. Toscana

Vitigni: Vermentino, Trebbiano, Chardonnay

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 3.800 viti/ha

Sistema di allevamento: Guyot – cordone speronato

Età media viti: 15 anni

Resa per ettaro: 80 qli

Bottiglie prodotte: 25.000/anno

Gradazione alcolica: 13%

Vinificazione: a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: erbe tenui e frutt con sentori agrumati

Sapore: vivace, limpido e succoso, speziato al palato

Abbinamenti: aperitivi, antipasti e primi piatti a base di pesce

Name of the wine: I.G.T. Toscana

Grapes varieties: Vermentino, Trebbiano, Chardonnay

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 3.800 vines/ha

Training system: low spurred cordon, guyot

Average age of vines: 15 years

Yield per hectare: 80 quintals of grapes

Bottles produced: 25.000 per year

Alcohol content: 13,0% vol

Winemaking process: controlled temperature

Refining: 3 months in bottle

Colour: straw yellow with greenish reflections

Perfume: soft herbs and fruit with citrus hints

Flavour: lively, clear and juicy, spicy on the palate

Serving suggestions: aperitivs, appetizers, first courses based on fish

