



FORTE DEI VINCHI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Il Bianco Toscano nasce dalla accurata vinificazione delle uve bianche: 90% Chardonnay e 10% Trebbiano Toscano. La fermentazione avviene ad una temperatura massima di 18° centigradi, per conservare gli intensi profumi di frutta fresca.

È imbottigliato molto giovane, per affinarsi e mantenere tutta la sua freschezza.

È un vino bianco di corpo da tutto pasto che ben accompagna il pesce anche saporito, come il cacciucco alla livornese e crostacei alla griglia, ma si può degustare anche sui primi piatti e carni bianche. È un aperitivo di gran classe.

Grado alcolico: 13% vol



Azienda Agricola F.lli PASQUI

Podere Montesalario

Montenero d'Orcia (GR)

ITALIA

Cell. 340 547554 - 347 0105936

www.aziendamontesalario.it

info@aziendamontesalario.it