
TOSCANA BIANCO I.G.T “Riccio” Cantina del Redi

Classificazione del vino: Toscana Bianco - Indicazione Geografica Tipica.

Varietà: Chardonnay e Grechetto.

Comune di produzione: Montepulciano (Si).

Altimetria del vigneto: 350/400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 3500/4500 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Periodo di maturazione: affinamento sulle fecce fini per 8 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet: intensamente fruttato con note di pesca ed albicocca con buon finale che riporta alle note floreali del biancospino.

Gusto: asciutto e ben bilanciato nella pienezza dell'alcool.

Finale armonioso ed equilibrato nei suoi componenti principali.

Temperatura di servizio ideale: 12-14°C.

Abbinamento: oltre a grigliate e zuppe di pesce, accompagna piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Wine Classification: Toscana Bianco - Indicazione Geografica Tipica

Grape Varieties: Chardonnay and Grechetto

Production Area: Montepulciano (Si).

Altitude of Vineyard: 350/400 metres ASL.

Planting System: Guyot.

Plant Density: 3500/4500 plants per hectare.

Vinification: soft Pressing, separation through decantation, controlled temperature fermentation.

Maturation Period: refinement on fine lees for 8 months

Colour: straw yellow with golden hues.

Bouquet: intensely fruity, with notes of peach and apricot, and a superb finish that carries floral notes of hawthorn.

Flavour: Dry and well balanced in the fullness of the alcohol.

The finish is harmonious and balanced in its principal components.

Ideal Serving Temperature: 12-14°C.

Food Pairing: in addition to grilled fish and fish soups, this wine pairs well with white meats and medium seasoned cheeses.

