



FATTORIA LA PRESURA

VINO BIANCO TOSCANO I.G.T. “BIANCOLUNA”

Con il suo colore giallo paglierino, la sua brillantezza ed il suo profumo fragrante e floreale, regala in bocca un equilibrio di mineralità e freschezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino piuttosto intenso con riflessi dorati, limpido e cristallino.

Profumo: intenso, fine ed elegante, con aromi fruttati e floreali.

Gusto: armonico ed avvolgente, fruttato, fresco e sapido nel finale.

Abbinamenti: come aperitivo o per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: 8° - 10°.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione: I.G.T.

Area di produzione: Colline a sud di Firenze nel comune di Greve in Chianti.

Uve: Chardonnay 100%..

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Composizione del suolo: calcareo argilloso, alberese di medio impasto.

Densità d'impianto: 3.900 ceppi ad ettaro.

Metodo di allevamento: guyot.

Vita media delle viti: 25 / 30 anni.

Resa: 65 ql. ad ha.

Raccolta: manuale.

Vinificazione ed affinamento: fermentazione in mosto fiore in vasche di acciaio a temperatura controllata 15°-18° C, completa il suo affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Volume alcolico: 12,5 %.



FATTORIA LA PRESURA - Via della Montagnola, 191 - 50027 Strada in Chianti
Greve - Firenze (Italia) - Tel. e Fax +39 055 8587024 - Cell. +39 328 2818835
E-mail: info@presura.it - commercialepresura@gmail.com - www.lapresura.it