



# TRASTELLA

## Toscana IGT Bianco

Ottenuto in purezza da uve Vermentino coltivate su terreni sabbiosi con argilla, limo e presenza di Galestro, Trastella è un bianco intenso e persistente, caratterizzato da un elegante bouquet di fiori e frutti bianchi. Un vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati: fine, equilibrato, fresco, sempre piacevole.

UVAGGIO: Vermentino

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio a temperatura controllata (16/18 °C)

AFFINAMENTO: 6 mesi in tini di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: Piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche raffinate e aromatizzate, formaggi freschi.

### NOTE SENSORIALI:

Al profumo intenso e persistente, con note di fiori di pesco, gelsomino, frutta bianca matura. Al palato ben equilibrato con acidità e persistenza che lo rendono fresco e piacevole.