



VILLA S. ANDREA

Gamberaia IGT Toscano Bianco

Caratteristiche generali

Abc IGT Toscana Bianco.



Vermentino 80% e Pinot Bianco 20%



Il vino proviene dal territorio della Toscana centrale.



I vigneti sono collocati in zona collinare a 300 metri s.l.m. con ottima esposizione a sud e su terreni ricchi di galestro e alberese, suoli caratteristici di questa zona, che contribuiscono a rendere questo vino elegante e di buona struttura al tempo stesso.



Le uve, al giusto grado di maturazione, sono raccolte a mano in cassette e subito avviate in cantina.

Raffreddate a circa 10° C, vengono sottoposte a una soffice pressatura. Il mosto ottenuto viene trasferito in tini d'acciaio dove rimane per 24 ore a bassa temperatura.

Dopo il processo fermentativo, il vino continua la sua evoluzione a temperatura controllata per 6 mesi fino all'imbottigliamento.



Caratteristiche organolettiche



Colore giallo paglierino vivo con riflessi dorati e di ottima limpidezza.



Profumo con note floreali e fruttate di mela bianca.



Gusto secco, fresco, con retrogusto persistente e note minerali.



Servizio a 10-12°C.



Si accompagna a pietanze a base di pesce, molluschi, crostacei, verdure e carni bianche.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Icons: «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
