



MIRANDOLINO
IGT TOSCANA
BIANCO



DATENBLATT

Weinsorte: IGT Toscana Bianco

Rebsorte: Weiße toskanische Rebsorten

Boden: Flach

Anbausystem: Guyot

Weinbereitung: 14 Tage in Edelstahl bei niedriger Temperatur, mit Mazeration auf den Schalen Reflexen

Farbe: Goldgelb mit grünlichen

Geschmacks- und Duftnoten: Frisches Bukett mit Noten von Papaya, Ananas und weißem Pfirsich, Nuancen von Banane und Mandelblüten. Am Gaumen angenehm und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln, guter Säure und Nachhaltigkeit, mit einer für die Sorte typischen Mandelnote im Abgang

Alkoholgehalt: 10/12 °C

