

# BEVOBIANCO



<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGIONE/PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTA</b>	Il Tesoro
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
<b>UVAGGIO</b>	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
<b>ALTITUDINE</b>	140/160 m S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2023
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazioni monovarietalì a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.
<b>AFFINAMENTO</b>	6 mesi di affinamento in barrique usate sulle proprie fecce fini.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 3 e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.)
<b>VENDEMMIA</b>	L'anno 2023 è stato uno degli anni più caldi della storia recente, con temperature quasi sempre al di sopra della media. Le frequenti piogge primaverili hanno messo a dura prova la salubrità delle piante. All'estate, caratterizzata da un decorso condizionato da svariati picchi di calore, ha fatto seguito un inizio autunno caldo e privo di piogge, che ha permesso una vendemmia scalare delle uve. La complessa situazione fitosanitaria di inizio stagione ha portato a una riduzione della produzione per ettaro, che ha comunque favorito la qualità complessiva dei vini del millesimo.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Intenso e complesso, con note iniziali di fiori bianchi che si evolvono in sentori di frutta fresca (banana, pesca bianca) completati da un leggero boisè.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Ingresso fresco e piacevole; ben equilibrato con intensa e persistente sapidità. Vino di ottima piacevolezza complessiva e con un finale elegante e armonioso.
<b>ABBINAMENTI</b>	Formaggi freschi e mediamente stagionati. Pesce cottura vapore, alla griglia o al forno. Primi a base di pesce o primi con sughi di carne bianca.