

BEVOBIANCO



DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
REGIONE/PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2024
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazioni monovarietalì a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.
AFFINAMENTO	Il Viogner, in vasche di acciaio inossidabile, e lo Chardonnay, in barrique usate, affinano 6 mesi sulle proprie fecce fini.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 3 e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.)
VENDEMMIA	La vendemmia 2024 è stata caratterizzata da un inizio di stagione abbastanza equilibrato, con piogge decisamente abbondanti rispetto alla media stagionale, temperature nella norma e favorevoli escursioni termiche fino alla prima metà di luglio. Dalla seconda metà di luglio in poi, invece, il forte caldo, sia diurno sia notturno, ha messo a dura prova le viti, che hanno tuttavia reagito molto bene grazie alle abbondanti riserve idriche. Settembre e ottobre, caratterizzati da piogge abbondanti, hanno prolungato i tempi di maturazione e di raccolta. Annata con produzioni generose, bilanciata in termini di alcol e di maturazione fenolica.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.
SENSAZIONI OLFATTIVE	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.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Ingresso fresco e piacevole; ben equilibrato con intensa e persistente sapidità. Vino di ottima piacevolezza complessiva e con un finale elegante e armonioso.
ABBINAMENTI	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.