

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	2025
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 2025 è stata caratterizzata da un altalenarsi di condizioni meteo, da una prima parte di primavera piovosa, a un giugno molto caldo seguito da un luglio fresco; ad inizio agosto si sono registrati picchi di calore con successivi intervalli piovosi fino a settembre. La maturazione ha subito rallentamenti e ha richiesto un'attenzione nel monitoraggio delle condizioni fitosanitarie. Comunque, grazie a riserve idriche appropriate, relativi stress termici e buone escursioni termiche, siamo arrivati a raccogliere uve di ottima qualità con maturazioni uniformi.
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.