



TORRACCIA DI PRESURA

SOLITARIO

Classificazione: vino a Indicazione Geografica Tipica bianco Toscano.

Uvaggio: uve Trebbiano Toscano, Chardonnay e Malvasia bianca lunga; viene prodotto dal 1994.

Vinificazione: in assenza di macerazione con fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (18° C.) per un periodo di 18-22 giorni in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, intenso profumo floreale di fiori bianchi e gialli freschi con note di fruttato, vino fresco, vivo, elegante equilibrato e fine. Si conserva per alcuni anni.

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Abbinamenti: tutti i tipi di pesce, crostacei, antipasti, carni bianche, asparagi alla Bismarck, risotti di pesce e di verdure, formaggi non stagionati.

