



TENUTA
SAN VITO

AMANTIGLIO - TOSCANA IGT BIANCO



Nome Amantiglio

Tipologia Toscana Igt Bianco

Uvaggio Chardonnay 100%.

Vendemmia Nel mese di settembre.

Vinificazione Vinificazione in bianco con spremitura soffice, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Non svolge fermentazione malolattica.

Affinamento Maturazione in vasche di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino brillante; profumo intenso con note floreali e fruttate, tipici riconoscimenti di frutta gialla e tropicale molto matura; vino armonico, ed equilibrato dotato di notevole freschezza e sapidità.

Abbinamenti gastronomici Adatto con risotti, preparazioni di mare e carni bianche.