

IGT Toscana Bianco

“Trebbiano”



Vitigno: 100% Trebbiano

Zona di produzione: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR)

Altitudine: 390 m s.l.m.

Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali

Età dei vigneti: 25–35 anni

Vendemmia: Manuale, durante le ultime settimane di Agosto

Vinificazione: Fermentazione naturale a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in Steel.

Profumo: profuma di fiori bianchi, mela verde e ha spesso una nota minerale che ricorda la pietra bagnata.

Colore: Giallo paglierino scarico

Sapore: In bocca è dritto, molto fresco e sapido.

Temperatura di servizio: 12–14°C

Grape variety: 100% Trebbiano

Production area: Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto) – Tuscany

Altitude: 390 m a.s.l.

Soil: Sand with presence of stones and minerals

Vine age: 25–35 years

Harvest: Manual, during the last weeks of August

Vinification: Natural fermentation with controlled temperature.

Aging: 6 months in Steel

Color: Pale straw yellow.

Nose: On the nose, white flowers and green apple, often with a mineral note reminiscent of wet stone.

Palate: On the palate, it is direct, very fresh, and sapid.

Serving temperature: 12–14°C (50–54°F).