



Cantina Gentili

COSTA DEL SOLE IGT 2016

**Gradazione
alcolica:**

12,00%

Uvaggio:

Trebbiano Toscano 40%
Malvasia del Chianti 40%
Chardonnay 20%



Vinificazione:

Raccolte a mano le uve sono state diraspate e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto è stato poi raffreddato ad una temperatura di 10°C, per favorire la sua naturale decantazione. Successivamente è stato travasato in appositi serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata e non superiore a 18°C. Il vino è stato conservato in serbatoi ad una temperatura di 10°C. Per farlo rimanere fresco e fragrante.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino con lievi note verdoline. Apertura che richiama la mela verde, agrumi, pera e fiori bianchi. Ingresso sottile e dominato da una viva acidità mitigata da un buon tenore alcolico. Il finale fresco ricorda piacevolmente il ricordo agrumato. Spaghetti alle vongole veraci.

Risultati Bibenda 2018: 2 grappoli



gentiliwine.com