



Cantina Gentili

Fleurs Toscana IGT Bianco 2024

Gradazione alcolica:	Uvaggio:
12,50%	Trebbiano Toscano 50%
	Malvasia Bianca Lunga 30%
	Grechetto 15%
	Altre varietà 5%



Vinificazione:

Raccolte a mano in cassette, alle uve appena arrivate in cantina viene fatto una criomacerazione alla temperatura di 5 °C per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Dopo le uve vengono pressate sofficientemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo per almeno 24 ore. Il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12/14 °C) che si protrae per circa 15-20 giorni. La maturazione prosegue in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage allo scopo di ottenere un vino equilibrato e delicatamente profumato.

Caratteristiche organolettiche:

Vino della giovialità. Paglierino tenue con riflessi verdolini, olfatto che apre su note floreali di acacia e biancospino, a seguire si rincorrono erbe aromatiche e cenni agrumati di pompelmo. Al palato risulta già di buon equilibrio, grazie a freschezza ben mitigata da una calibrata dotazione alcolica.

