



## TREBBIANO TOSCANO IGT BIO SAN LORENZO

Vino bianco ottenuto da uve **100% TREBBIANO**.  
Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e successiva fermentazione, che avviene tutto in acciaio inox ad una temperatura mai superiore ai 16° centigradi per mantenere i tipici profumi e aromi derivanti dall'uva.  
Affinamento in vasca di cemento per 7 mesi e successivo imbottigliamento.

**Uve da vigneti:** Trebbiano Vecchio - singolo vigneto piantato nel 1976 .

**Annata disponibile:** 2020 **BIO**

**Grad. alc.:** 13,5 %

**Acidità totale:** 5,30 gr/l

**Estratto secco:** 18,5 gr/l

**Zuccheri residui:** 0,6 gr/l

**Bottiglie prodotte annualmente:** 7.000 bottiglie da 0,750 Lt e 127 bt magnum da 1,5 Lt.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Piante/Ha:** 3500

**Resa:** 1,5 Kg uva a pianta.

**Terreno:** Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** Paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Floreale semplice ma delicato, con sentori di frutti tropicali.

**Sapore:** Asciutto, secco, abbastanza sapido, di vivace freschezza.

### Abbinamenti:

Vino da aperitivo o che si accompagna a pesce, frittate, formaggi e verdure.

Servire a temperatura 10°C-12°C.

### Curiosità:

Il nome del vino riprende la chiesetta di San Lorenzo, in stile romanico del XII sec. che si trova all'entrata dell'azienda.

### Rating:

**JAMESSUCKLING.COM**

**SCORE 92/100**

**GUIDA BIO**

**SCORE 4 Foglie**