

Renzo M.
RM



BIANCO DI TOSCANA

Vino ad "Indicazione Geografica Tipica", prodotto con uve provenienti dalle zone più vocate della Toscana. Caratterizzato da profumi fruttati molto intensi, questo vino mostra le sue caratteristiche migliori nei primi due anni successivi alla vendemmia. *"Indicazione Geografica Tipica" wine, produced with grapes coming from the most suitable areas of Tuscany. Intense fruity-scented wine, it shows its best characteristics in the first two years following the vintage.*

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Trebbiano Toscano 70%, Chardonnay 30%.

TECNICA - TECHNIQUE:

Macerazione sulle bucce a freddo, seguita da pressatura e fermentazione a temperatura controllata di 18°C.

Cold soaking, followed by pressing and fermentation at controlled temperature of 18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Profumo ampio ed intenso, con note fruttate di mela, pera, frutti tropicali. In bocca, mediamente strutturato, fresco, morbido ed armonico.

Light straw yellow colour with a greenish robe. Intense and rich nose, with typical fruit flavours of apple, pear and tropical fruits. On the palate it is fresh with lively acidity, smooth, and well balanced.

1,5LT



FORMATI SPECIALI
SPECIAL SIZES

Renzo M.
RM



BIANCO DI TOSCANA

Vino ad "Indicazione Geografica Tipica", prodotto in una zona coincidente con l'area del Chianti (Toscana centrale). Caratterizzato da profumi fruttati molto intensi, questo vino mostra le sue caratteristiche migliori nei primi due anni successivi alla vendemmia.

Wein mit geschützter geographischer Angabe, der im Chianti-Gebiet (Mitteltoskana) produziert wird. Das Aroma ist sehr intensiv und fruchtig. Dieser Wein entwickelt seine besten Eigenschaften in den ersten zwei Jahren nach der Weinlese.

VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Trebbiano Toscano 70%, Chardonnay 30%.

TECNICA - TECHNIK:

Macerazione a freddo, seguita da fermentazione a temperatura controllata di 20°C.

Kalteinmischung, anschließend Gärung bei einer überwachten Temperatur von 20°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Profumo ampio ed intenso con varie note fruttate (mela, pera, frutti tropicali). In bocca, mediamente strutturato, fresco, morbido ed armonico.

Strohgelb mit grünen Reflexen. Reicher und intensiver Duft mit fruchtigen Akzenten (Apfel, Birne, tropische Früchte). Von mittlerer Struktur, frisch, weich und ausgewogen am Gaumen.

1,5 LI



FORMATI SPECIALI
SONDER-FORMATE