

VILLA ARGIANO

IGT Bianco Toscano

- **Zona di produzione:** colline di Argiano in Montepulciano – Siena
- **Uve:** Malvasia e Trebbiano
- **Produzione per ettaro:** 7.000 Kg
- **Coltivazione:** Cordone Speronato
- **Suolo:** di medio impasto , caratterizzato da calcari organogeni e argille
- **Altitudine:** 600 slm
- **Epoca di Vendemmia:** fine Settembre
- **Vinificazione:** I grappoli raccolti a mano vengono pigia-diraspati e posti in botti a basse temperature. Il giorno dopo le uve vengono pressate con accurata separazione dei torchiati che vengono poi lavorati separatamente. Il mosto avvia la fermentazione in botti a temperature controllate sotto i 20°. A fine fermentazione e dopo vari travasi per pulire il vino dalle fecce, il prodotto viene affinato in botti per 5 mesi e successivamente un mese in bottiglia .
- **Colore:** giallo paglierino chiaro.
- **Profumo:** fruttato con sentori di frutta bianca
- **Gusto:** morbido e asciutto
- **Gradazione alcolica:** 12°
- **Abbinamento consigliato:** come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce

