



FLANELLA

Bianco Toscano IGT 2025

Produzione attuale: 1.300 bottiglie.

Zona di produzione: Carmignano.

Vitigni o Blend: San Colombano e Trebbiano .

Vendemmia: Manuale in cassette da 18 kg.

Periodo di Vendemmia: ultima settimana di Settembre.

Vigneti: due vecchi vigneti impiantati agli inizi degli anni '70 esposti a sud ovest.

Composizione del terreno: Povero, limo-sabbioso molto ricco di ciottoli di alberese.

Densità di impianto: 4000 piante ad ettaro.

Sistema di allevamento: Archetto toscano.

Vinificazione: I primi giorni di fermentazione sono svolti con macerazione pellicolare a bassa temperatura in acciaio, dopo una leggera pressatura la fermentazione prosegue in barriques dove rimane in affinamento con le fecce fini per 6-8 mesi..

Affinamento: affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi .

Temperatura per gustarlo: 12 - 14 gradi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino scuro, fiori gialli, tostatura delicata, lungo, piacevole e avvolgente

ABBINAMENTI A TAVOLA: Ideale per antipasti di pesce, formaggi freschi come la ricotta o il ravaggiolo, risotti toscani e secondi piatti di carni bianche.

