

# Rossetti

## *Bianco Toscana IGT*

Tipologia: Vino bianco

Area di produzione: Toscana

Vitigno: Vermentino, Malvasia e Trebbiano

Vinificazione e Maturazione: La vinificazione avviene dopo una delicata pigiatura delle uve. La maggior parte del vino fermenta a temperatura controllata: 12-14 C°. questo per preservare gli aromi e i sapori di tutte le varietà

Colore: Giallo paglierino

Olfatto: Profumi floreali con note di banana e ananas

Gusto: Fresco e secco con un bel corpo. Finale pulito

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, verdure e piatti di pesce

Temperatura di servizio: 10°C

