

“LYA” Bianco Toscano I.G.T.

Questo vino è prodotto dall'unione di vitigni toscani autoctoni come la Malvasia bianca ed il Trebbiano toscano con l'aggiunta di Chardonnay in eguali proporzioni. L'intento è quello di creare un blend che unisca tradizione e modernità, un vino contemporaneo e semplice da bere come la tradizione toscana impone.

Ovviamente in questo vino ci sono tutti i principi che contraddistinguono tutti i prodotti delle Tenute di Fraternita, attenzione assoluta al rispetto dell'ambiente, alla genuinità dei prodotti e alla ricerca della tipicità della terra di Arezzo.

La fermentazione viene condotta in acciaio a bassa temperatura dopo aver eliminato le bucce. Dopo la permanenza in acciaio il vino subisce un affinamento in bottiglia.

Il gusto è secco, morbido e armonioso, persistente con note di mandorla tostata e pesca bianca sul finale.

Questo vino è ideale per accompagnare antipasti e primi piatti di pesce e la tipica frittura mista toscana di verdure e carni bianche.

Uvaggio: Trebbiano Toscano (34 %), Malvasia Bianca (33%) e Chardonnay (33%)

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Viti per ettaro: 4000

Altitudine vigne: mt 250-300 s.l.m.

Vinificazione: separazione dalle bucce e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio per 15 giorni

Invecchiamento: in botti di acciaio inox

Colore : Giallo paglierino molto limpido

Olfatto: fine, persistente, si distinguono note di pesca bianca, fiori e un leggero sentore di erba

Grado alcolico: 12,5 %

Temperatura di servizio: 12-14 °C