



BICCICO

IGT Toscana Bianco

Dopo anni di esperienza su questa varietà territoriale e consapevoli delle sue grandi potenzialità abbiamo deciso di produrne una versione in purezza, certi che potesse diventare uno dei nostri vini di riferimento. Fa parte della linea Cru e viene prodotto solo nelle annate particolarmente favorevoli.



Varietà di uva

100% Grechetto



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Fine settembre



Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 7 giorni, fermentazione in cemento



Affinamento

8 mesi in anfora di cemento e 6 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Giallo dorato



Profumo

Floreale, fruttato con note predominanti di erbe aromatiche, mela gialla e pesca



Gusto

di grande intensità, sorretta da una piacevole freschezza e sapidità. Un vino complesso, adatto ad una vasta gamma di abbinamenti gastronomici



Grado alcolico

13% vol