

**TERENZI**
MAREMMA TOSCANA

PETIT MANSENG

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno: Petit Manseng

Tipologia del terreno: Ricco di calcare che conferisce finezza a questo vino dolce.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5.000 viti per Ettaro

Resa in uva: 50,00 ql/ha

Vendemmia: Manuale in cassette

Appassimento: Su graticci per un mese

Pigiatura: Soffice dell'uva intera

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura: 18°C

Affinamento: 18 mesi in piccole botti di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi ambrati e dorati.

Profumo: Mango, albicocche secche con sentori complessi e stratificati di miele.

Sapore: Il corpo è avvolgente, bilanciato e pieno.

Gastronomia: Ottimo sia con formaggi da fine pasto che con dolci delicati.

Temperatura iniziale di servizio: 9°-10°C

