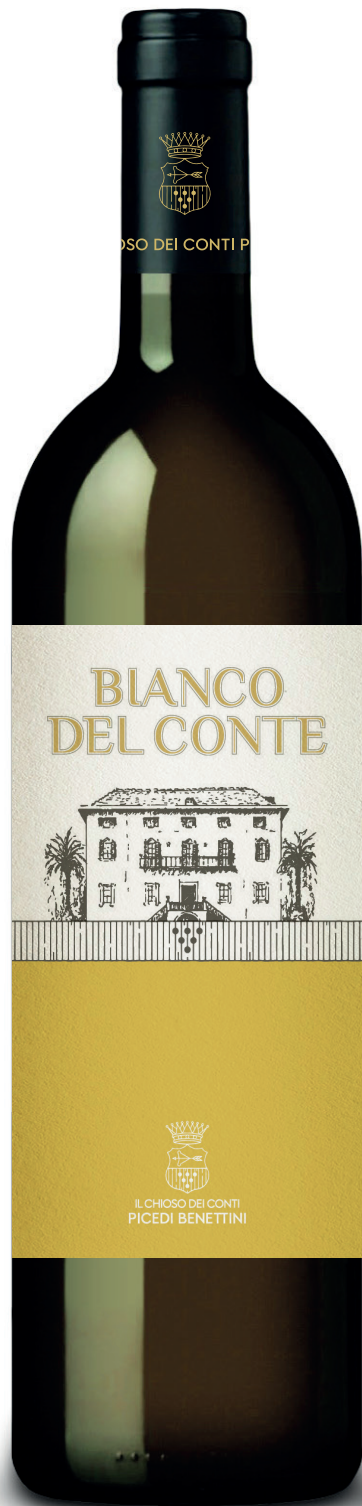




IL CHIOSO DEI CONTI
PICEDI BENETTINI



Az. Agr. Il Chioso dei Conti Picedi Benettini

19021 Arcola (Sp) Italia
Via Sommovigo snc, Frazione Baccano
Tel. +39 335 5828023 - info@cantinapicedi.it
www.cantinapicedi.it

BIANCO DEL CONTE

BIANCO DI CESERANO

Caratteristiche

Vino bianco secco, giallo paglierino. Naso verace, con profumi di erba fresca e di erbe aromatiche, su cui premezzia la maggiorana, che si uniscono ad una mela granny appena matura e alla scorza di lime. In bocca è freschissimo e saporito, con note di sidro di mele e salvia che chiudono il sorso, chiamandone un altro senza aspettare troppo.

Varietà delle uve e zona di produzione

Prodotto con uve coltivate nel Podere Ceserano, nel Comune di Fivizzano (MS), dai vitigni Trebiano Toscano, Malvasia, Candia, Vermentino.

Tipo di allevamento

Guyot

Resa effettiva delle uve per ettaro

Max 100 q.li

Resa effettiva in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

da 12% a 12,50% vol.

Acidità totale

Min. 5,5 g/l

Estratto secco

Min. 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Mostra una grande versatilità nell'accostarsi al cibo, su piatti semplici, di quelli che si mangiano un po' tutti i giorni. Le verdure innanzi tutto, i primi piatti che le comprendono, i pesci semplicemente cotti e le zuppe di legumi. Perfetto sui tradizionali panigacci coi salumi. Ma non servitelo troppo freddo, perdereste qualcosa.