



## BIANCO DEL CONTE

### VINO BIANCO

Vino bianco secco, giallo paglierino. Naso verace, con profumi di erba fresca e di erbe aromatiche, su cui primeggia 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.

#### UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto con uve coltivate nel Podere Ceserano, nel Comune di Fivizzano (MS), dai vitigni Trebiano Toscano, Malvasia, 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 12,5% 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 innanzitutto, 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.