

## PETIT MANSENG

TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO



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

