



[www.agriturismomontalto.com](http://www.agriturismomontalto.com)

**BIANCO DI SANGIOVESE – INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (TOSCANA) 2018 12,5%**

**TENUTA DI MONTALTO S.S.A. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA**

**Vino ottenuto dalla vinificazione in bianco di sole uve Sangiovese raccolte a mano in piccole cassette prima della completa maturazione. Produzione in vasca di acciaio.**

**Our special white wine is made exclusively of Sangiovese grapes put in small boxes, these are gently hand-picked before their complete ripening. The production is made in steel wine tanks.**

**ESAME VISIVO:** limpido e di color giallo paglierino con riflessi argentati.

**ESAME OLFATTIVO:** nota vegetale, frutta secca, fiori di campo, rosa bianca, mela verde e susina gialla.

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica è la prima nota olfattiva ad essere percepita e allo stesso tempo ad essere limitata da una discreta salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è abbastanza forte e la chiusura di bocca è con un bel sapore a frutta secca (piena corrispondenza con l'aroma identificato al naso); la persistenza aromatica intensa si aggira sui 4/5 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Aperitivo

**OPINIONE PERSONALE:** un bianco per l'estate che si presta sia per il più classico degli aperitivi che per la combinazione con una semplice ricetta di pesce: tutto dipende dalla scelta che ci si sente di fare al momento.