



TENUTA
SOVESTRO



Toscana Bianco IGT “XIMON”

Il vino che il nostro Sergio, amante dei vini fruttati, ha fortemente voluto, un vino fuori dal coro che non passa certo inosservato.

Le uve raccolte a piena maturazione sono sottoposte alla criomacerazione che avviene per circa 12 ore alla temperatura di 8°.

Segue la pressatura soffice e la chiarifica statica per gravità per circa 48 ore.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 16°.

Affinamento sempre in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Naso: gentile con profumi di agrumi, pesca, fiori di sambuco e muschio.

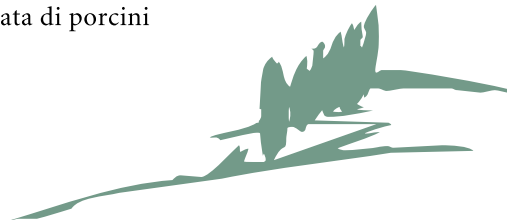
Palato: fruttato, sapido e fresco, moderatamente acidulo con buona persistenza finale.

Temperatura di servizio: 12° - 14°

Abbinamenti: È perfetto come aperitivo ma si accompagna anche ad antipasti, primi piatti dal condimento leggero, con minestre, risotti, con pesce e formaggio di media stagionatura

*Piatti consigliati in abbinamento
nel nostro ristorante da Pode:*

- Gnocchi noce e tartufo
- Bocconcini di Pollo alla vecchia maniera
- Tagliata di porcini



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com