



ARIZZI WINE

I LATI DEL CHIANTI E DELLA TOSCANA

#FFF TOSCANA BIANCO IGT

Uve: Grechetto, Chardonnay e Moscato

Zona di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Murlo nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi

Altitudine: 400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso e ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell' impianto: 4000-5000 piante per ettaro

Resa di uva per ettaro: 6000 kg/ha

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre

Temperatura di servizio: 8 °C

Scheda tecnica: Grechetto, Chardonnay e Moscato. Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, chiarifica statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura (15 °C). Contatto prolungato con le fecce nobili per evidenziarne volume e complessità.

Scheda organolettica: vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet che spazia dai frutti tropicali, agli agrumi e ai fiori bianchi. Freschezza, complessità ed equilibrio ne caratterizzano il gusto.

Abbinamenti gastronomici: ottimo per momenti conviviali, aperitivi, primi piatti e secondi piatti a base di pesce.
Una chicca? Provatelo con il riso all'ortica o con un risotto alla salvia frita.



Soc. Agricola San Giorgio s.r.l.
via Fontazzi, 6 - Casciano di Murlo - SIENA
tel. (+39) 0577 1655845 - info@arizziwine.it
www.arizziwine.it