



**BIANCO DEI PAPI**  
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Castello di*  
**OLIVETO**

**UVAGGIO**

Chardonnay e Vermentino.

**VINIFICAZIONE**

Le uve vengono vinificate separatamente in tini di acciaio in assenza di ossigeno a basse temperature 15 - 16°C . Con successivo affinamento sulle fecce fini per circa 4 mesi con ripetuti batonage.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

Minimo 3 mesi.

**COLORE**

Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

**PROFUMO**

Presenza di sentori fruttati e floreali intensi e persistenti.

**SAPORE**

Fresco e sapido in bocca presenta una gradevole cremosità.

**SERVIZIO**

A temperatura di 10 - 12 °C .

---

**GRAPE VARIETY**

Chardonnay and Vermentino

**FERMENTATION**

The grapes are fermented separately in steel vats without oxygen at low temperatures, 15 - 16°C. With subsequent ageing on fine lees for approximately 4 months with repeated batonage.

**BOTTLE AGING**

3 months minimum

**COLOR**

Brilliant straw yellow with green highlights.

**AROMA**

Fruity overtones and intense, lingering floral hints.

**FLAVOR**

Fresh and tangy on the palate with a pleasant creaminess.

**SERVE**

From 10 - 12 °C.

