



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.

