



"Fornacelle" Bianco
Toscana IGT

Giallo paglierino con riflessi dorati. Vino dal profumo fruttato e floreale intenso e seducente, con una leggerissima nota finale boisée. Al Palato la nota fruttata è supportata da una piacevole freschezza e da una delicata sapidità. Persistente e corrispondente nel fruttato finale. Il semillon è un'uva poliedrica, che dà vita a un vino profumato e di struttura. Vinificazione in purezza in barrique di rovere francese di media tostatura. Fermentazione della durata di 30 giorni.

Indicazioni:

Il Fornacelle Bianco è un vino dal gusto spiccatamente "Francese" ma con una solida interpretazione Toscana, da consigliare alle persone che amano i Vini Bianchi la cui struttura sia stata arricchita dal passaggio in Barrique.

Abbinamenti:

Piatti strutturati a base di pesce, ottimo con crostacei e molluschi, zuppe di mare. Da provare con le carni bianche.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Semillon 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Toscana IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 4 anni
Temperatura di servizio:	12° C