



AGRICOLA  
TAMBURINI



## *Il Castelluccio Bianco* *I.G.T. Bianco di Toscana*

**CATEGORY:**

IGT Tuscany White

**GRAPE PERCENTAGES:**

85% Trebbiano, 15% Malvasia

**VINIFICATION:**

The hand-picked grapes were destalked and very gently pressed. The must was cooled to a temperature of 10° C to help it clear naturally. After 48 hours it was transferred to stainless steel tanks where the alcoholic fermentation took place at a temperature of no more than 18° C, which enabled the wine to keep fresh and fragrant.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

straw yellow colour with greenish highlights, it has an intense and aromatic fragrance reminiscent of broom, bananas, orange blossom and roses. It has a full-bodied taste, with a lingering aroma and good level of acidity. Pleasant to drink.

**CATEGORIA:**

IGT Toscana Bianco

**UVAGGIO:**

85% Trebbiano, 15% Malvasia

**VINIFICAZIONE:**

L'uva raccolta a mano è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 18° C, che ha permesso al vino di mantenersi fresco e profumato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ha un profumo intenso e aromatico che ricorda la ginestra, la banana, i fiori d'arancio e la rosa. Al gusto si presenta sapido, di buona persistenza aromatica e con una buona acidità. Piacevole da bere.