

PASHÀ

Denominazione: IGT Toscana

Annata: 2022

Imbottigliamento: Aprile 2023

Numero di bottiglie prodotte: 2000

Uvaggio: Chardonnay, Vermentino

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata non superiore a 18°C

Tempo di fermentazione: deraspatura in pressa, 15 giorni

Gradazione alcolica: 13.00% Vol

Zona di produzione: Colli di Marsiliana

Altitudine media: 90-100 mt

Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto

Resa per ettaro: 100 quintali

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha



Note di degustazione

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso aromi di frutti e fiori bianchi, pesca bianca. Una eccellente sapidità ne esalta la freschezza.

Abbinamenti

Ideale come vino da pasto e aperitivo, accompagna splendidamente piatti a base di pesce o crostacei, come pure carni bianche. Servire freddo.