



Zanconha

IGT TOSCANA BIANCO

Zona produzione: Monticello Amiata

Altitudine vigneti: 500 metri

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Uvaggio: Vermentino, Viognier, Petit Manseng, Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio a temperatura controllata inferiore a 26 gradi

Invecchiamento: 1/3 della massa in tonneaux di rovere francese, 2/3 in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5 % v/v

Bottiglie prodotte: 8.000

Al naso è netto, intenso, con fiori di sambuco, stelo di pomodoro, salvia e freschi richiami mentolati su fondo tiolico. Ruotando il calice nel bicchiere aumentano le sensazioni di frutta a polpa bianca croccante, lime e lichi su piacevolissimi e delicati accenni boisèe.

L'ingresso al palato è teso, vibrante, verticale e conduce il degustatore alla freschezza del territorio; proseguendo nel sorso acquisisce sapidità e dolcezza ricordando caramello con grani di sale grosso, quindi pasticceria. Finale lunghissimo e piacevole impreziosito da ritorni di cardamomo, limone e ricordi floreali.

Si accosta bene con pesce, formaggi, pietanze vagamente dolci, cereali

Place of Production: Monticello Amiata

Vineyard altitude: 500 mt

Color: Brilliant straw yellow with greenish reflections

Grapes: Vermentino, Viognier, Petit Manseng, Sauvignon Blanc

Wine making: Steel controlled at a temperature below 26 degrees

Ageing: 1/3 of the mass in French oak tonneaux, 2/3 in steel

Bottle ageing: 3 months

Alcohol content: 12,5 % v/v

Bottles produced: 8.000

Clean, intense **to the nose**, with elderflower, tomato stem, sage and fresh mentholated hints on a thiol base. By rotating the glass, we feel increase on the sensations of crunchy white pulp fruit, lime and litchi with a very pleasant and delicate woody hint.

The entrance **to the palate** is taut, vibrant, vertical and leads the taster to the freshness of the territory; continuing the sip it acquires flavor and sweetness recalling caramel with salt grains, then pastry. Very long and pleasant finish embellished with returns of cardamom, lemon and floral memories.

It goes well with fish, cheeses, vaguely sweet dishes, cereals.