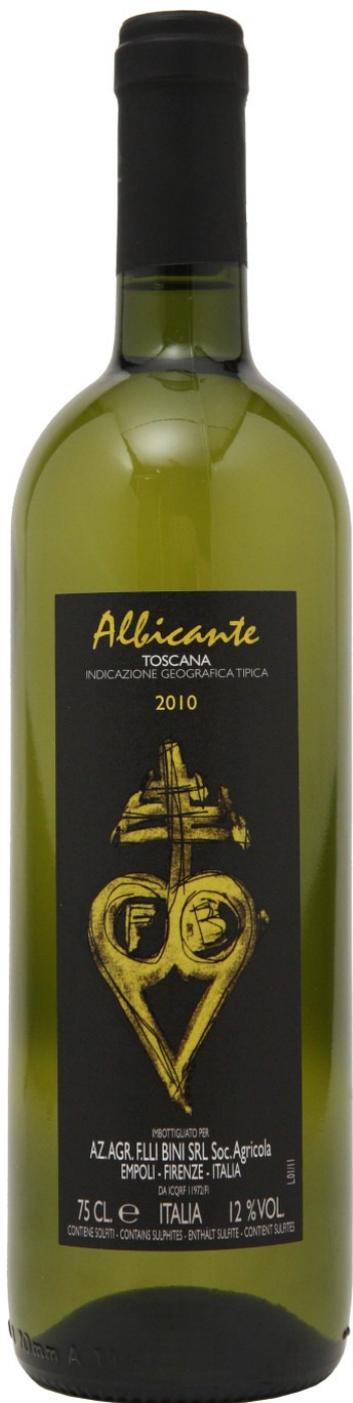


## ALBICANTE



### Produttore

Fattoria Bini

### Denominazione

IGT Toscana Bianco

### Annata

2015

### Uvaggio

60% Trebbiano Toscano, 30% Chardonnay, 10% Grechetto

### Vendemmia

La vendemmia dello Chardonnay è molto precoce, e nelle nostre zone avviene solitamente verso la fine del mese di Agosto; il Trebbiano ed il Grechetto si raccolgono usualmente fra la seconda e la terza decade del mese di Settembre.

### Vinificazione

Le uve vengono vinificate separatamente per permetterne una corretta maturazione sulla pianta. Il mosto ottenuto dopo che le uve vengono diraspate e delicatamente pigiate, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 17° C in serbatoi d'acciaio.

### Note degustative ed abbinamenti

Di colore bianco carta con riflessi dorati, al naso rilascia note di frutta matura. In bocca è morbido, di bella freschezza ed equilibrio. Si abbina facilmente a salumi delicati, è ottimo con pasta condita con verdure o pesce. La temperatura di servizio ideale è di 10 - 12° C.

### Territorio

I 32 ettari di vigneto ricadono prevalentemente nel comune di Vinci. Tutte le viti sono allevate a Guyot e i sesti di impianto investono mediamente 4.800 piante per ettaro; l'età dei vigneti è compresa fra 8 e 15 anni.

### Riconoscimenti

#### Awards

3 grappoli su **Duemilavini 2016**

85/100 su **I vini di Veronelli 2016**