

# Plato bianco

igt maremma toscana



**VITIGNO** Sangiovese vinificato in bianco, Vermentino



**ETA MEDIA VIGNETI** 10-15 anni.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

6 mesi in acciaio seguiti da un variabile periodo in vetro, in modo da preservarne al meglio la freschezza



**COLORE** Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Come accade in altre nobili regioni vitivinicole, il disciplinare per la zona di produzione consente all'appellazione I.G.T. Toscana Rosso (e Bianco) di essere "non vintage", se riferita ad un blend di diverse annate in percentuale superiore al 15%. Da qui la scelta qualitativa di realizzare un vino fresco e piacevole che sia costante nel tempo; un vino sempre riconoscibile anche nelle future vendemmie. La tecnica di vinificazione prevede dunque l'utilizzo dell'ultima annata associata alle riserve custodite in cantina.



**ABBINAMENTI** Ideale se abbinato ad un fresco aperitivo. Accompagna gradevolmente pasta fresca, pescato del giorno e frutti di mare, oltre che vari piatti a base di carni bianche.



**VINE VARIETY** Sangiovese vinified in white, Vermentino



**AVERAGE VINEYARD AGE** 10-15 years.



**WINE-MAKING AND AGEING**

6 months in steel followed by a variable period in glass, in order to preserve the freshness



**COLOUR** Pale straw yellow with slight greenish reflections.



**TASTING NOTES** As it happens in other noble wine regions, the disciplinary for the production area allows the appellation I.G.T. Toscana Rosso (and Bianco) to be "not vintage", if referred to a blend of different vintages in percentage higher than 15%. Hence the qualitative choice of making a fresh and pleasing wine that is constant over time; a wine always recognizable even in future harvests. The vinification technique therefore involves the use of the last vintage associated with the reserves stored in the cellar.



**PAIRINGS** Perfect when combined with a fresh aperitif. It pleasantly accompanies fresh pasta, catch of the day and seafood, as well as various dishes based on white meat.



Tenuta Fertuna    
www.fertuna.it  
info@fertuna.it

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI  
58040 GAVORRANO (GR) ITALY