



80% TREBBIANO
20% VERMENTINO

PRODOTTO CON UVA
COLTIVATA DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
VINO BIANCO
PRODOTTO ITALIANO
**TOSCANA
ITALIA**



SCASSINI

*L'armonia perfetta tra
tradizione e innovazione
nel nostro vino bianco*

Nella nostra cantina tradizione e innovazione formano un perfetto sodalizio di cui il vino bianco Scassini ne è la più evidente dimostrazione.

Vitigni tradizionali quali il Trebbiano e il Vermentino (presente, seppur in parte minore) dopo essere stati raccolti e delicatamente posti nelle cassette vengono trasportati in cantina, immediatamente diraspati e condotti nella pressa dove sono separati dalla buccia. La fermentazione del cosiddetto "mosto muto" è lenta e controllata su temperature basse intorno ai 14 - 15 gradi. Questo procedimento permette di ottenere un vino dal colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati e verdi



Classificazione:

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio:

80% Vermentino BIO
20% Trebbiano BIO

Colore:

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati che evidenziano la sua limpidezza e freschezza

Vinificazione e affinamento:

Fermentato in vasche d'acciaio inox refrigerate a temperature molto basse (14°-15° gradi) per 15 giorni e affinato in bottiglia per 6/7 mesi

Note organolettiche:

Profumo fruttato con sentori di pesca e albicocca, al palato risulta avere un ingresso molto morbido con note di frutta fresca e un finale che lascia in bocca un piacevole senso di freschezza. Alcool 12,0% Vol.

Note degustative:

Si abbina perfettamente con antipasti di mare, risotti ai frutti di mare e pesce alla griglia. Ottimo anche con piatti vegetariani leggeri e formaggi freschi. La sua freschezza esalta i sapori delicati e aromatici



• FATTORIA •
**SANTA
LUCIA**

Prodotto e imbottigliato all'origine da Società Agricola Fattoria Santa Lucia s.s.a. - Pontedera Toscana Italia

l'armonia dei paesaggi, composta nei secoli dall'ordinato lavoro dell'uomo.