



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.*