



TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

VASARIO 2016
IGT Toscana



Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Pinot Bianco in purezza

Fermentazione e affinamento Fermentazione ed affinamento in barriques di rovere francese (Allier) con permanenza sulle fecce leggere movimentate con la tecnica del bâtonnage per un totale di 8 mesi.

Alcol 13,5%

Formati Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt

Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo Molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale.

Gusto Ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.

Abbinamenti consigliati Crostacei con salse leggere, pesci al forno ed al cartoccio, carni bianche con sughi leggeri.