

TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**  
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.