

IL CAVALIERE

I.G.T. TOSCANA BIO

2014



STORIA E TERRITORIO:

Di proprietà di TOMMASI Viticoltori, la tenuta **Doganella** si trova a Pitigliano nel cuore della **Maremma Toscana**. I 24 ettari totali sono completamente dedicati alla viticoltura **biologica** nel pieno rispetto per l'ambiente e la natura.



VIGNETO:

Doganella, Pitigliano
Maremma Toscana



VITIGNI:

Vermentino e Chardonnay



CONTENUTO ALCOLICO:

12,5% alc.



MATURAZIONE:

circa 5 mesi in botti di acciaio inox



NOTE DEGUSTATIVE:

al naso è intenso, ampio ed esprime note di frutta a polpa bianca, agrumi e leggeri toni minerali. Sapore asciutto e vivace, è deciso ed equilibrato, con una spiccata mineralità e tendenzialmente sapido. Possiede una grande freschezza e una convincente bevibilità.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

perfetto come aperitivo, primi piatti leggeri e pesce.



TEMPERATURA DISERVIZIO:

12/13 °C



BOTTIGLIA:

750 ml

