



# S

IGT



---

## SEIMIGLIA

IGT toscana

---

Vino ottenuto da sole uve Trebbiano. Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta e, una volta diraspate, vengono fermentate spontaneamente in vasche di acciaio inox senza però il controllo della temperatura e con la presenza delle bucce fino al momento in cui si alzano le vinacce. A seguire si svina la vasca e soltanto il vino fiore porta a termine la fermentazione alcolica, che prosegue ora in tonneau ungheresi. Il vino rimane sulle proprie fecce con battonage per circa un anno, durante il quale svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa in vasca per circa tre mesi prima di essere imbottigliato. Ne sono state prodotte solo 800 bottiglie.

---

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta di colore giallo dorato. Al naso è intenso e persistente con forti note balsamiche, fiori di campo, sentori di mandorla, zafferano, speziato e molto minerale. In bocca è fresco, sapido, di corpo con una lunga persistenza.

**Abbinamenti:** ben si sposa con carni bianche, formaggi stagionati ed erborinati, e si può tranquillamente abbinare con piatti fusion di influenza asiatica.

