

**BOCELLI**  
1831

# TOSCANA I.G.T.

## BIANCO 2023



### CLASSIFICAZIONE

Toscana I.G.T.



### UVE

Viognier, Vermentino



### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol



### FORMATO

750 ml

### VINTAGE 2023

*Questa annata è stata caratterizzata da una primavera fresca e piovosa fino a giugno. Luglio e agosto, invece, si sono rivelati molto asciutti, offrendo alle uve condizioni ideali per la maturazione. Un'annata eccellente per i vini bianchi della Maremma.*

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmiate nelle ore più fresche del mattino, le uve vengono pressate a una temperatura di 11-12°C. Il "mosto fiore" viene poi fatto decantare per 24/48 ore. Una volta chiarificato, inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16°C. Al termine del processo, il vino viene svinato e posto ad affinare in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi, con bâtonnage settimanale.

### COLORE

Giallo paglierino brillante.

### PROFUMO

Al naso è molto invitante con eleganti note di fiori bianchi e frutta esotica.

### GUSTO

Al palato presenta una piacevole acidità, media struttura e persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con primi piatti a base di pesce o verdure, ma è anche un eccellente accompagnamento per frutti di mare, crostacei e pesce in crosta di sale.

**BOCELLI**  
1831

Distributed by ZONIN1821 Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (VI) ITALY  
T. (+39) 0444 640111 | info@zonin1821.com | www.zonin1821.com