

# FATTORIA DEL CERRO



## MANERO BIANCO DI TOSCANA IGT

*Toscana Indicazione Geografica Tipica*

**ZONA DI PRODUZIONE:** le colline di Acquaviva di Montepulciano (SI)

**UVE:** prevalentemente Trebbiano e Moscato

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** le uve vengono pressate in maniera molto soffice; fermentazione per circa 15 gg. a temperature di 14°-16° C; al termine della fermentazione alcolica il vino viene messo in serbatoi di acciaio con le proprie fecce fini e subisce rimontaggi continui per un periodo di 3 mesi; al termine prosegue il suo affinamento in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** fresco e piacevole per ogni occasione, questo vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Un aroma fruttato delicato con note di mela Golden, susina bianca e banana verde. Va servito a 10° C in calici di media capacità da vino, con antipasti di pesce, primi piatti con frutti di mare, pesce bianco cucinato alla griglia o al vapore