



DUCA DI SARAGNANO

# VECCIANO TOSCANA BIANCO IGT



## VINO

Il colore giallo paglierino limpido presenta tenui riflessi dorati. Il profumo è delicatamente floreale, arricchito da note di frutta esotica e da sentori di menta, albicocca fresca e lime. Al gusto rivela la propria naturale freschezza e mineralità, elementi perfettamente combinati in un vino di complessità aromatica e di lunga persistenza.

<b>UVE</b>	Blend di uve bianche
<b>ALCOL</b>	12,50% vol.
<b>ACIDITA'</b>	6,50 - 6,70 g/l
<b>ZUCCHERI</b>	9,00 - 9,50 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<b>BOUQUET</b>	Delicatamente floreale, arricchito da note di frutta esotica e da sentori di mela, albicocca fresca e lime
<b>GUSTO</b>	Fresco, minerale, con una buona spalla acida che sostiene la struttura del vino, finale lungo e persistente
<b>ABBINAMENTI</b>	Aperitivi, antipasti di mare, piatti strutturati a base di pesce e formaggi di media stagionatura
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10 - 12°C

## REGIONE

Toscana



## FORMATO DISPONIBILE



750ml

## PREMI

**ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI** 99 punti

## CERTIFICAZIONI

\*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

\*\*Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.