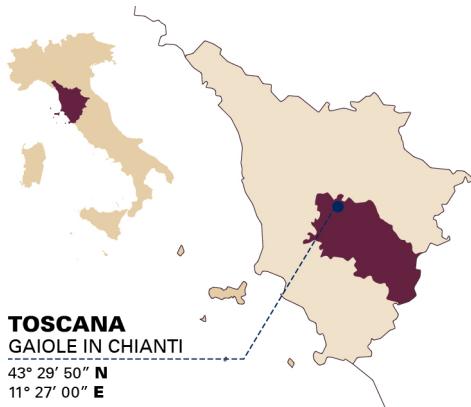


CETAMURA BIANCO

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TOSCANA



Un impegno forte e sentito non solo per la Badia in sé ma, in senso più ampio, per tutto il bellissimo territorio chiantigiano che la circonda, con le sue genti, le tradizioni ed i luoghi: una forma di partecipazione attiva e sensibile alla conservazione, intesa nella più rispettosa e moderna accezione.



ANNO DI FONDAZIONE
1980



BOTTIGLIE IN UN ANNO
600.000



ESTENSIONE TERRITORIO
63 Ha



VITIGNI
SANGIOVESE – COLORINO –
CANAIOLO – CILIEGOLO –
MALVASIA NERA – PUGNITELLO –
FOGLIATONDA - SANFORTE



ENOLOGO
ROBERTO STUCCHI
PRINETTI – MAURIZIO
CASTELLI



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino bianco – IGT Toscana Bianco



VITIGNO

Uve bianche toscane



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione lenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox e affinamento sulle fecce fini.



COLORE

Colore giallo paglierino.



PROFUMO

Al naso è intenso e fragrante, con delicati aromi floreali e con note di frutta a polpa bianca ed erbe officinali.



SAPORE

Il sorso è elegante e fresco, caratterizzato da un finale sapido e persistente che insiste su note agrumate.



ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo o insieme ad antipasti, crostacei, formaggi molli, pesce al cartoccio e carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12°C