



NIBBIANO

Tipologia

Vino Bianco di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

Sangiovese in prevalenza, Trebbiano, Grechetto e Malvasia

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot

Resa

80 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Vinificazione a temperature controllate. Sosta di 3 mesi in acciaio di cui almeno uno su fecce fini. Affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi

Abbinamento

Da gustare come piacevole aperitivo o in accompagnamento a primi piatti delicati, carni bianche, preparazioni saporite a base di pesce, formaggi freschi o semistagionati, salumi.

Temperatura di servizio

12-14°C

Produzione in n. di bottiglie

6.000