



## ASTRONE BIANCO DI TOSCANA I.G.T.

---



**Uve:** TREBBIANO Toscano 70% e CHARDONNAY Toscano 30%.

**Provenienza:** Vigneti Scopeto.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino chiaro, profumo fine e penetrante con sentori di frutta. Sapore asciutto ed equilibrato.

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 8° C.

**Abbinamenti:** Frutti di mare, pesce, carni bianche, formaggi freschi.



**Grapes:** TREBBIANO Toscano 70% and CHARDONNAY Toscano 30%.

**Origin:** Scopeto Vineyards.

**Organoleptic characteristics:** Pale straw colour, a fine and penetrating bouquet with fruit fragrances. Dry, balanced flavour.

**Alcohol:** 12,5% Vol.

**Serving temperature:** 8° C.

**Accompaniments:** Seafood, fish, white meats, young cheeses.



**Trauben:** 70% TREBBIANO Toscano und 30% CHARDONNAY Toscano.

**Herkunft:** Scopeto.

**Organoleptische Eigenschaften:** Farbe: helles Strohgelb; feines, durchdringendes Bouquet mit fruchtigen Nuancen. Im Geschmack trocken und ausgewogen.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Serviertemperatur:** 8° C.

**Serviervorschlag:** zu Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch und jungem bzw. Frischkäse.

