





SERGAVIO BARRIQUES BIANCO I.G.T.

-  **Uve:** Chardonnay Toscano in purezza.
Provenienza: Vigneto Scopeto.
Maturazione: In Carati di rovere pregiato 7 mesi.
Affinamento in Bottiglia: 6 mesi.
Caratteristiche organolettiche. Colore giallo paglierino, tendente al dorato con l'invecchiamento. Profumo intenso, fruttato, complesso. Al palato risulta pieno, armonico, persistente.
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 14° C.
Abbinamenti: Pesci, crostacei, carni bianche, formaggi stagionati.
-  **Grapes:** Chardonnay Toscano.
Origin: Scopeto vineyards.
Ageing: In barriques for 7 months.
Refinement in bottles: 6 Months.
Organoleptic characteristics: Pale colour. Intense, fruity and complex fragrance. On the palate it is full. Harmonious and persistent.
Alcohol: 13% Vol.
Serving temperature: 14° C.
Accompaniments: Fish, shellfish, white meats, hard cheeses.
-  **Trauben:** Chardonnay.
Herkunft: Scopeto.
Reifung: 7 Monate in Barriques (Eichenholz).
Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.
Organoleptische Eigenschaften: Strohgelbe Farbe, die nach längerem Lagern zum Goldenen tendiert. Intensives, fruchtiges, vielschichtiges Bouquet.
 Im Geschmack voll, harmonisch und anhaltend.
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Serviertemperatur: 14° C.
Serviervorschlag: Zu Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch und trockenem Käse.

