



SERE'
Bianco di Toscana
I.G.T.

Nella zona di produzione del Vino Nobile lascio una piccola parte di uve a bacca bianca per realizzare un vino fresco e floreale che ben si apprezza durante le calde estati Toscane. Questo vino nasce come una piccola produzione per gli amici con i quali ho anche inventato il nome: acronimo dei nomi di quattro persone molto care che molto lo apprezzarono durante un cena estiva nel 1996.

La fermentazione delle uve avviene in acciaio a cui segue un periodo di affinamento fino alla primavera successiva alla vendemmia. Un breve periodo in bottiglia completa la fase produttiva di questo vino semplice ma di territorio.

Uvaggi: Grechetto e Chardonnay

Possibilità di invecchiamento: 1-3 anni

Abbinamento: Vino piacevole servito come aperitivo, perfetto con piatti a base di verdura e pesce.