

Bianco IGP Toscana

GUARDIOLA BIANCO

Denominazione

Herkunftsbezeichnung

Indicazione Geografica Protetta
Geschützte geografische Angabe

Uve

Rebsorte

40% Chardonnay, 40% Malvasia, 20% Riesling

Gradazione alcolica

Alkoholgehalt

12,5% vol.

Quota vigneto

Lage des Weingartens

400 metri sopra il livello del mare
400 Meter über dem Meeresspiegel

Sistema di allevamento

Reberziehungssystem

Cordone speronato
Kordon mit Zapfenschnitt

Affinamento

Ausbau

Bianco Guardiola affina con le proprie fecce per almeno 5 mesi.

Der weiße Guardiola wird mindestens 5 Monate auf den eigenen Hefen ausgebaut.



Servire a 8°

Serviertemperatur: 8 Grad



La pera croccante anticipa un profumo di fiori bianchi con una percettibile nuance di geranio. Il primo sorso viene accompagnato da una leggera nota di pompelmo, un vino secco, fresco e minerale, dinamico, con un lungo finale ammandorlato.

Den Auftakt bildet der Duft nach knackiger Birne, dem Noten von weißen Blüten und wahrnehmbare Geraniennuancen folgen. Der erste Schluck des trockenen, frischen, mineralischen, dynamischen Weins schmeckt leicht nach Pampelmuse, das lange Finale offenbart ein Mandelaroma.



Piacevole come aperitivo, può essere abbinato con piatti a base di pesce, partendo da un risotto alla pescatora per proseguire con delle sarde fritte o una trota marinata.

Ein angenehmer Aperitif, aber auch köstlich zu Fischgerichten – wie Risotto nach Art der Fischerin, gebratenen Sardinen oder marinierter Forelle.