

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Argilla

VITIGNO

*Trebbiano 50% Malvasia 40%
Malvasia di Candia 10%*

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

7 mesi in tino d'acciaio

AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

CONSERVAZIONE

3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ACCOSTAMENTI

Straordinario con piatti a base di pesce crudo come una Tartare di tonno o un'insalata di gamberi. Raffinato con un piatto di ravioli ricotta, spinaci, burro e salvia.



FIORE DI MAGGIO BIANCO

BIANCO TOSCANO I.G.T

Fiore di Maggio bianco sa di luce, di aria tiepida che accarezza i campi, di fiori che sbocciano annunciando la bella stagione. Questo vino nasce dall'incontro tra Trebbiano Malvasia e Malvasia di Candia, un'armonia gentile che racchiude freschezza ed eleganza.

Il colore paglierino brillante anticipa un bouquet fragrante, dove i fiori bianchi e gli agrumi, si intrecciano con delicate note tropicali e acacia. Al palato è vibrante e armonioso con una vena sapida che ne esalta la vivacità e rende ogni sorso una celebrazione della convivialità.

Perfetto per accompagnare momenti di spensieratezza, quando il tempo sembra rallentare tra risate e chiacchiere leggere. Fiore di Maggio bianco e il riflesso di giornate luminose e serate all'aperto, quando ogni istante si trasformano in un ricordo da custodire. è il vino dell'amicizia, della gioia semplice e sincera.