

AREA GEOGRAFICA

*Siena*

TIPO DI TERRENO

*Sabbia e ciottoli di fiume*

VITIGNO

*Sangiovese 50%*

*Malvasia di Candia 50%*

VINIFICAZIONE

*In tino d'acciaio*

MATURAZIONE

*6 mesi in tini d'acciaio*

AFFINAMENTO

*1 mese in bottiglia*

CONSERVAZIONE

*3 anni*

GRADAZIONE ALCOLICA

*12% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

*8-10°C*

ACCOSTAMENTI

*Sraordinario con il risotto ai frutti di mare, carpacci di pesce con agrumi e piatti a base di carne bianca come il pollo alle erbe aromatiche.*



## PAVONALE

---

### BIANCO TOSCANO I.G.T

*Nel cuore della Toscana, il Sangiovese si libera della sua veste rossa per evolversi in qualcosa di unico. Pavonale è la sua evoluzione, un vino bianco che trasforma l'essenza senza tradire l'anima. Nel calice brilla un oro vibrante, riflesso di un'anima audace e raffinata., come le piume di un pavone che si aprono in un ventaglio di colori, rivelando segreti nascosti.*

*Al naso, un bouquet di Pesca bianca e agrumi maturi si intreccia con delicate sfumature di fiori di campo e pietra bagnata. Al palato, Pavonale rivela una trama intensa e vibrante, con una mineralità che richiama la purezza della sorgente e una freschezza che risveglia i sensi.*

*Come il pavone che dispiega la sua coda in un trionfo di colori, questo vino è un inno all'eleganza e alla rinascita. Ogni bottiglia custodisce l'equilibrio tra memoria e cambiamento.*