



*The Bianco Toscano "Valvirginio" is the portrait of the two white grape varieties most representative of Tuscany, such as Trebbiano Toscano and Malvasia white. The grapes are harvested at their proper ripening period, subject to a careful vinification, with modern technologies excluding contact with oxygen at all stages of winemaking.*

*This allows us to obtain and preserve the original characteristics of the two varieties.*

*The wine has a straw yellow color with greenish reflections. The scent is very sweet and fruity, taste emerges note of acidity and freshness typical of the grape varieties of origin.*

*It goes well with appetizers and light dishes, ideal as an aperitif.*

**DENOMINATION** Bianco Toscano IGT

**WINE TYPE** Dry white

**GRAPES** Trebbiano toscano, Malvasia bianca

**VINEYARD LOCATION** San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli, Castelfiorentino, Montaione, Gambassi Terme

**SOIL** Pliocene clays

**VINEYARD TRAINING SYSTEM** Guyot, Archetto toscano

**DENSITY SYSTEM** 4500-5000 vines/hectare

**VINEYARD AGE** 10-20 years

**YIELD** 80 hl/hectare

**HARVEST DATE** Second decade of september

**AGING** At least 4 months in steel

**SIZE BOTTLE** 750 ml.

**BOTTLES PER CASE** 12

**ALCOHOL** 11.50%



**VALVIRGINIO**

## BIANCO TOSCANO

Il Bianco Toscano "Valvirginio" è il ritratto dei due vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Toscana, quali il trebbiano toscano e la malvasia bianca. Le uve raccolte alla loro giusta epoca di maturazione, sottoposte ad una attenta vinificazione, con moderne tecnologie che escludono il contatto con l'ossigeno in tutte le fasi della vinificazione. Ciò ci permette di ottenere e preservare i caratteri originari delle due varietà.

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo risulta molto dolce e fruttato, al gusto emerge la nota di acidità e di freschezza tipica dei vitigni di origine. Si abbina ad antipasti e primi piatti leggeri, ideale anche come aperitivo.



**DENOMINAZIONE** Bianco Toscano IGT

**TIPO DI VINO** Bianco secco

**UVE** Trebbiano toscano, Malvasia bianca

**UBICAZIONE VIGNETI** San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli, Castelfiorentino, Montaione, Gambassi Terme

**SUOLO** Argille Plioceniche

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot, Archetto toscano

**DENSITA' DI IMPIANTO** 4500-5000 viti/ettaro

**ETA' DEI VIGNETI** 10-20 anni

**RESA** 80 hl/ha

**DATA DELLA VENDEMMIA** Seconda decade di settembre

**AFFINAMENTO** Almeno 4 mesi in acciaio

**FORMATO BOTTIGLIA** 750 ml.

**BOTTIGLIE PER CARTONE** 12

**GRADO ALCOLICO** 11,50%