



Bianco IGT TOSCANA Cavalier Tranquillo

Nasce da una selezione delle migliori varietà di uve bianche autoctone del Chianti e da vendemmie fatte con grande cura nel pieno rispetto delle caratteristiche peculiari del territorio e prediligendo periodi più freschi per la raccolta. Profumi e freschezza, capaci di risvegliare il senso di musicali fragranze, sono il risultato della fermentazione naturale di "mosto fiore" con uve autoctone di Trebbiano e Malvasia.

Uve: Trebbiano toscano 50% e Malvasia del Chianti 50%



Vigneti: in vigneti autoctoni della famiglia Losi situati ad una altitudine di 300/350 metri slm ed esposti a est-nord-est. Terreni molto penetrabili di composizione arenaria e sabbiosa, arricchita di sasso Galestro e Alberese.

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare senza buccia in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un brevissimo periodo, tempo di circa dieci giorni. Il vino è imbottigliato nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

Produzione annuale: hl 35

Temperatura di servizio: 10°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 2.2

Grado alcolico: 12 %

Estratto esente zucchero: (g/l) 24.30

Acidità volatile: 0.30

Colore: cristallino e dal color giallo paglierino, con eleganti riflessi dorati

Profumo: fragrante, elegante, con piacevoli note di frutta tipiche delle varietà utilizzate.

Sapore: fresco, delicato, di deliziosa morbidezza e ricco di toni fruttati, nel finale risulta armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti, Risotti, Paste con delicati condimenti, Pesce e Crostacei, Carni bianche, Formaggi freschi.

Famiglia Losi