

# ABBADIA



## "TERRA CAVATA" I.G.T. TOSCANA BIANCO 2013

vite e vini di Toscana



Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumi di fiori freschi e frutta dolce, leggere note di erbe aromatiche; sapore armonico, sostanzioso e fresco, ottima struttura.

<i>Classificazione:</i>	"Terra Cavata" I.G.T. Toscana Bianco
<i>Prima annata di produzione:</i>	2008
<i>Produzione media bottiglie:</i>	3.000
<i>Comune di produzione:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Uvaggio:</i>	Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier
<i>Altitudine:</i>	450 mt s.l.m
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Densità di impianto:</i>	7.300 ceppi ad ha
<i>Produzione per ceppo:</i>	1000 - 1200 gr
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Manuale in cassette
<i>Vinificazione:</i>	in legno (Barriques in rovere francese Allier)
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	-
<i>Gradazione alcolica:</i>	13% vol.
<i>Temperatura di servizio ideale:</i>	7 - 8° C.
<i>Abbinamenti:</i>	Pesce e frutti di mare, formaggi

*Straw coloured with greenish reflections; fresh floral and sweet fruity nose, with light aromatic herbal notes; harmonic, substantial and fresh taste; great structure.*

<i>Classification:</i>	"Terra Cavata" I.G.T. Toscana Bianco
<i>First vintage:</i>	2008
<i>Average bottle production:</i>	3.000
<i>Production area:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Grapes:</i>	Chardonnay, Sauvignon Blanc and Viognier
<i>Altitude:</i>	450 m a.s.l.
<i>Training system:</i>	Guyot
<i>Planting density:</i>	7,300 plants per hectare
<i>Production per plant:</i>	1000 - 1200 g
<i>Harvesting method:</i>	Manual in crates
<i>Vinification:</i>	in wood (french oak Allier Barriques)
<i>Bottle ageing:</i>	-
<i>Alcohol content:</i>	13% vol.
<i>Recommended servig temperature:</i>	7 - 8° C.
<i>Serve with:</i>	Fish and seafood, cheese