

Toscana o Toscana IGT

L'Indicazione Geografica Tipica Toscana o Toscano, riconosce tutti vini prodotti all'interno del territorio regionale, secondo un disciplinare di produzione generale regolamentato per legge.

I prodotti IGT possono riportare indicare in etichetta, oltre al colore, il vitigno principale o i vitigni utilizzati per la composizione varietale e l'annata di produzione.

La collocazione di un vino all'interno di questa indicazione, può anche derivare dall'impossibilità di utilizzo di denominazioni superiori per tipologia o percentuale di uvaggi utilizzati.

Sono previste tipologie novello ed abboccato per il Rosso e frizzante ed abboccato per il Bianco

Il Sangiovese è vitigno principe della viticoltura Toscana, costituisce in purezza o comunque in percentuali importanti la struttura di tutti i più importanti prodotti enologici regionali.

Bianco :

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino

Odore: elegante ampio con sentori di fiori bianchi

Gusto: secco armonico di media struttura

Caratteristiche Chimiche:

Gradazione Alcolica: 11.5%

Estratto secco totale minimo: 2,3%;

Acidità totale minima: 5 per mille.

Abbinamenti:

Ottimo con piatti a base di pesce ed antipasti leggeri, primi piatti con sughi bianchi o come aperitivo.

Note:

Servire a 8°-10°.

Toscana o Toscana IGT

The denomination Tuscany IGT is given to all the wines produced in the region of Tuscany, according to the rules and laws governing the whole winemaking process. With this denomination, the products can show on labels, in addition to the colour of the wine itself, the different or main grapes, composing the final products, and the vintage. The classification of the wine inside this denomination, may be the result of not meeting the requirements for upper classes; because the kinds or percentage of the grapes composing the wine. The IGT denomination includes typology "Novello" and "Abboccato" for Red and "Frizzante" and "Abboccato" for White.

Sangiovese is the main Tuscan grape, it forms in "purity" or however in huge percentage, the structure of all the most important Tuscan wines.

White :

Organoleptic Characteristics

Colour: Straw-yellow

Smell: Elegant, full and white flowers smelling

Taste: Dry, harmonic with a medium structure

Chemical characteristics

Alcoholic content: 11.5%

Estratto secco totale minimo: 2,3%;

Total acidity: 5 ‰.

Combining:

Excellent with fish dishes and light hors-d'oeuvre, first course with white sauces or even as an aperitif.

Note:

To be served at 8°-10°.