



SANT'ANNA  
DEI BRICCHETTI



## SUGGESTIONI

### VINO BIANCO

**Un vino affinato in barrique e caratterizzato da profumi intensi, sapidità e freschezza. Una suggestione aromatica che abbiamo amato fin dal primo sorso.**

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella prima metà di settembre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:  
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a guyot.

Vinificazione: il mosto è ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, seguita da una breve decantazione a freddo. La fermentazione alcolica avviene in barrique di rovere francese collocate in un locale termocondizionato a bassa temperatura (15° - 16° C) in modo da preservare la freschezza e l'eleganza dei profumi. A fermentazione ultimata il vino affina in barrique per sei mesi prima dell'imbottigliamento.

Contenuto in alcool: 13% vol.

Profilo organolettico: giallo paglierino con lievi riflessi dorati "Suggestioni" regala un profumo intenso, gradevolmente aromatico, con toni di vaniglia, pasticceria e cenni di mandorla secca. Elegante in bocca, sapido, fresco, con una nota balsamica appena percettibile, è sorretto da una buona persistenza e da un piacevole finale ammandorlato.

Abbinamento: ottimo con la pasticceria secca ma anche in abbinamento con stuzzichini caldi e freddi, formaggi di media stagionatura e con piatti leggeri a base di verdura, carni bianche, crudo di pesce e preparazioni di pesce al cartoccio.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C