



BANFI

TOSCANA

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. I vini della linea Banfi Toscana, prodotti con uve selezionate provenienti dai vigneti specializzati Banfi così come dalle aree più vocate della regione, rappresentano la migliore espressione del carattere genuino ed autentico della terra toscana, accompagnando idealmente in un viaggio in questa seducente realtà vinicola.

La Pettegola, il nuovo Vermentino firmato Banfi, è prodotto selezionando le migliori uve del medio litorale toscano. E' un vino piacevolmente intenso, amabile, fresco e leggero che rimanda ai profumi tipici della macchia mediterranea e che esprime il connubio vincente tra tradizione ed innovazione che, da sempre, muove l'esperienza Banfi nel mondo del vino toscano.

LA PETTEGOLA

VERMENTINO • TOSCANA IGT

UVE IMPIEGATE

Vermentino.

TECNICA DI PRODUZIONE

Ad una pressatura delle uve molto leggera segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16°C), per un periodo di 13-16 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: molto fruttato, con sentori di albicocca, pompelmo, fiori e spezie tipici della macchia mediterranea.

Sapore: pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale di bocca.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Ultimo bianco nato in casa Banfi, La Pettegola si caratterizza per la sua espressione aromatica, ricca e delicata, così come per la sua spiccata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina egregiamente a piatti di pesce, crostacei e primi piatti a base di verdure.

Formati disponibili: 0,75 l

