



SANT'ANTIMO

SCHEDA TECNICA

Composizione del terreno: Medio impasto tufaceo argilloso

Altitudine media dei vigneti: 350 m.s.l.

Forma di allevamento: Cordone bilaterale

Uvaggio: Malvasia e Trebbiano Toscano

Vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: Decantazione statica del mosto mantenuto a 5 gradi centigradi dopo la pigiatura; fermentazione a temperatura inferiore ai 18 gradi centigradi

Affinamento: Vasca di acciaio

SERVIZIO ED ABBINAMENTI

Servizio: A temperatura di 10 gradi centigradi

Abbinamenti: Paste, carni bianche, salumi, formaggi freschi



Per ulteriori informazioni su schede tecniche e relative annate, vi invitiamo a contattarci:

www.lambardimontalcino.it

Azienda Agricola “**Canalicchio di Sotto**” di M. Lambardi

53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel. +39 0577 848476 - Cell. +39 348 3325796 - Fax +39 0577 846507

e-mail: info@lambardimontalcino.it www.lambardimontalcino.it