



Ambrae Bianco Toscana IGT 2025

Jaune clair, presque blanc papier avec de légers reflets verts. Le nez est frais avec des notes olfactives intenses qui rappellent les agrumes comme le pamplemousse et les arômes floraux typiques de ce cépage. En bouche, il est fruité avec des composantes minérales qui donnent à ce vin de la saveur, de l'équilibre et une finale persistante.

Producteur	Poliziano Az. Agricola
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323769
Accord mets et vins	Sashimi, Plats asiatiques, Poisson, Crustacés, Antipasti



Vinification

Pressurage doux des raisins et fermentation à une température contrôlée d'environ 15° C. Courte fermentation sur lies pour donner au vin de la douceur et du volume sans perdre la fraîcheur nécessaire. Maturation pendant 3 mois exclusivement en acier inoxydable.

Histoire

Située au pied de Castagneto Carducci, la propriété s'étend sur environ 17 hectares, répartis en 14,5 hectares de vignes et 2,5 hectares d'oliviers. Il a été acquis par Feudi di San Gregorio en février 2016. Les vignes ont été plantées entre 1993 et 2007 et inscrites au registre des vins de Bolgheri DOC.

