

ABBAZIA DI
MONTEOLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

Vino Bianco In Albis Toscana IGT

Zona di produzione: versante Nord Est di Chiusure (SI).

Giacitura: Collina.

Altitudine: 400 m slm.

Tipologia di Terreno: Di origine Pliocenica, tendenzialmente argilloso con presenza di sabbie gialle (tufo), quasi privo di scheletro e con moderata fertilità.

Uve impiegate: Vermentino in purezza.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tecnica di produzione: Raccolta e selezione dei grappoli manuale durante la prima decade di Settembre. Le uve dopo un leggera pigiatura e pressatura fermentano a temperatura controllata di 16 °C. L'affinamento avviene su fecce nobili in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo verdolino, con riflessi dorati, brillante, elegante, con sentori intensi di frutta bianca, si presenta fresco, leggermente minerale, con una nota balsamica ed acida sul finale.

Abbinamenti Gastronomici: Per la sua freschezza ideale per aperitivi, antipasti, piatti di pesce e crostacei.

Alcool: %v/v 14.0

Acidità totale: gr/l 6.0

Zuccheri residui: gr/l 0.10

pH: 3.30

Formati disponibili: 0.75 L



ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

White wine In Albis IGT Tuscany

Area of production: north-east of Chiusure (SI)

Position: Hills.

Altitude: 400 metres above sea-level.

Kind of soil: from the Pliocene epoch, tends to be clayey with yellow sand (tuff), few stones and moderately fertile

Variety of grape: 100% Vermentino

Farming system: Guyot.

Density of planting: 5,000 vines per hectare

Yield per hectare: 80 quintals per hectare

Method of production: harvested and selection of cluster of grapes by hand in the first ten days of September. The grapes, after light crushing and pressing, ferment at a controlled temperature of 16 °C. The wine ages on noble sediments in stainless steel tanks for 4 months.

Organoleptic features: a greenish yellow colour, with golden reflections, sparkling, elegant, with intense hints of white fruit, it is fresh, slightly mineral, with a balsamic and acidic note at the finish.

Food pairings: Due to its freshness, it is ideal for aperitifs, appetizers, fish, and shellfish dishes.

Alcohol: %v / v 14.5

Total acidity: gr/l 6.0

Residual sugars: gr/l 0.10

pH: 3.30

Size available: 0.75 L

