



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



B.S.T. SAUVIGNON

Toscana IGT



L'IDEA

Sono denominati BABY SUPER TUSCAN perché, a differenza dei loro cugini "Senior" Super Tuscan, affinano esclusivamente in acciaio, tecnica che rende questi vini piacevoli, freschi e di pronta beva, caratterizzati da note fruttate e morbidi al gusto.

L'UVA

Vitigni: Sauvignon in purezza

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco previa decantazione statica a freddo, termo controllata a 16°C in contenitori di acciaio inox

Maturazione: permanenza "sur lie" (sulle fecce) per almeno 4 mesi

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: alla vista: bianco cristallo con riflessi verdognoli, oltre il limpido; naso intenso ed invadente di ananas, fiori gialli, frutti esotici, fiori d'arancio. Al palato asciutto ma avvolgente, citrino con note di agrodolce, complesso sul finale, elegante e appagante.

A tavola: tutto ciò che è di colore bianco, ideale per un happy hour, originale e sorprendente con insalatone di mare a condimenti mediterranei, finger food

Prima vendemmia: 2016

Temperatura di servizio: da 9°C in aperitivo a 14°C

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute S.a.r.l.

Soggetto all'attività di direzione e coordinamento di Aeffe Fin S.p.a.

Via di Nozzole, 12 - 50022 Greve in Chianti (Fi) - Tel. +39 055 859811 - Fax. +39 055 859823
Piva 03768690483 - Cod. Fisc. 01829430170 - folonari@tenutefolonari.com - www.tenutefolonari.com