



FATTORIA DEL TESO

## MONTECARLO BIANCO D.O.C.

È IL RISULTATO DEL TRADIZIONALE ABBINAMENTO DI VITIGNI "GENTILI" PROVENIENTI D'OLTRALPE CON IL TREBBIANO TOSCANO.



### IL MARCHIO MONTECARLO







I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.

Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

#### SCHEDA TECNICA:

-  **ZONA**  
località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.
-  **UVE**  
Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Vermentino e Trebbiano.
-  **FERMENTAZIONE**  
il mosto ottenuto per pressatura soffice viene decantato a freddo e successivamente fermentato a temperatura controllata di 17°C.
-  **MATURAZIONE**  
In vasche di cemento e acciaio inox per 6 mesi.
-  **AFFINAMENTO**  
2 mesi in bottiglia.
-  **LONGEVITÀ**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

-  **COLORE**  
giallo paglierino chiaro.
-  **PROFUMO**  
fragante e fruttato con note di fiori bianchi e frutti tropicali.
-  **SAPORE**  
pieno con finale fresco e minerale.
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8 - 12°C.
-  **ABBINAMENTI**  
si accompagna perfettamente con carni bianche e pesce in tutte le sue specialità.
-  **CONFEZIONE**  
Borgognotta da 750 ml, Borgognotta da 375 ml, Bordolese da 3000 ml e Bordolese da 5000 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

