



VIOLA BIANCA

IGT Toscana Mammolo

Bianco

Appellation

IGT Tuscany

Grapes

100% Mammolo

Territory

Clayey and calcareous, at 300mt altitude.

Fermentation and ageing

The grapes are vinified as white wine and gently pressed. After settling and alcoholic fermentation, the must is aged on its lees for at least six months.

Tasting

Hints of violet, chamomile, hawthorn and white-fleshed fruit. Distinct acidity, which lends the wine freshness and liveliness.

Pairings

The perfect wine for aperitifs, vegetables, white meat, fish.

Serving temperature

12°C



Denominazione

IGT Toscana

Uvaggio

100% Mammolo

Territorio

Argilloso e calcareo, a 300m di altitudine.

Fermentazione e affinamento

Le uve sono vinificate in bianco e pressate in maniera soffice. Il mosto dopo decantazione e fermentazione alcolica, affina sulle proprie fecce per almeno 6 mesi.

Degustazione

Sentori di violetta, camomilla, biancospino e frutta a polpa bianca. Spiccata acidità, che dona al vino freschezza e vivacità.

Abbinamenti

Vino perfetto per aperitivo, verdure, carni bianche, pesce.

Temperatura di servizio

12°C

Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it