



# TENUTA la PINETA

[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

<b>Nome</b>	Spépero
<b>Denominazione</b>	Toscana Bianco IGT
<b>Tipo di vino</b>	Bianco Secco
<b>Grado alcolico</b>	13%
<b>Zona di Produzione</b>	Castiglion Fibocchi – Arezzo
<b>Vitigni</b>	Trebbiano Toscano 60% Malvasia Bianca 40%
<b>Età vigneto</b>	15 anni
<b>Altitudine</b>	250 m slm
<b>Esposizione</b>	Sud-est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Sesto d'impianto</b>	5500 piante per ettaro
<b>Rese per ha.</b>	7 t
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta, seconda metà di settembre
<b>Vinificazione</b>	In vasche d'acciaio a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	6 mesi in vasche d'acciaio
<b>Affinamento</b>	3 mesi in bottiglia



## Note di degustazione

<b>Visivo</b>	Cristallino. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Abbastanza consistente.
<b>Olfattivo</b>	Intenso e complesso. Frutta gialla e note di fiori bianchi e gialli in evidenza. Leggera mineralità.
<b>Gustativo</b>	Fruttato e morbido, ben equilibrato da discreta acidità e piacevole sapidità. Buona intensità e persistenza.
<b>Abbinamento</b>	Il gusto delicato e la leggera aromaticità garantiscono ottimo abbinamento con, antipasti, primi, secondi di pesce. Aperitivi.