



# Mistral

**Zona di produzione:** Bolgheri (LI).

**Vitigni:** 100% Vermentino

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vendemmia:** la raccolta delle uve si svolge a mano tra la fine del mese di agosto e la prima decade del mese di settembre, con una selezione accurata.

**Vinificazione:** dopo una prima pigiatura, molto soffice, il mosto fiore viene fatto fermentare per circa due settimane in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata.

**Affinamento:** trascorsi tre mesi in tini di acciaio, il vino trascorre ulteriori tre mesi in bottiglia.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, presenta profumi complessi e floreali (giglio ed acacia), accompagnati da note di frutta (albicocca e ananas), miele e soffi di erbe di campo. Al gusto risulta pieno ed armonioso, unisce freschezza e sapidità in un connubio armonico e persistente.

**Abbinamenti:** piatti a base di pesce, anche importanti, con salse, carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C.

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 - 5 anni.

**Grado alcolico:** 12.5%

**Formati disponibili:** 0.75 lt.