Matezie di Scansano

**SCHEDA TECNICA**

**COSTA TOSCANA BIANCO PASSITO IGT**

# Bianco Passito *2023*

*Il bianco dolce da uve appassite, nelle bottiglie Matezie*




Un passito bianco della Costa Toscana: vino dolce ottenuto da uve lasciate appassire prima della vinificazione, color oro nel vetro. Nasce da Malvasia bianca e Chardonnay, lasciate appassire prima della pigiatura: dolce, avvolgente, da sorseggiare piano.

## SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| Denominazione | Costa Toscana Bianco Passito |
| Classificazione | IGT |
| Tipologia | Passito |
| Annata | 2023 |
| Formato | 500 ml |
| Gradazione alcolica | 16% vol |
| Uve | Malvasia bianca, Chardonnay |

## LA VIGNA

| | |
|---|---|
| Altitudine | 350 m s.l.m. |

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|---|---|
| Vista | Giallo dorato carico, con riflessi ambrati. |
| Olfatto | Albicocca secca, miele, frutta candita e fiori gialli. |
| Gusto | Dolce e avvolgente, bilanciato da una buona freschezza; finale lungo di miele e frutta secca. |

## SERVIZIO

| | |
|---|---|
| Abbinamenti | Cantucci, crostate di frutta, pasticceria secca, formaggi erborinati e stagionati |