

# PUER

Toscana Bianco  
Indicazione Geografica Tipica

Cod.Prod. B-013



**Altitudine:** 270 m s.l.m.  
**Giacitura:** collinare.  
**Vitigni:** 95 % Chardonnay - 5 % Pinot nero.  
**Composizione del Terreno:** suolo franco-sabbioso.  
**Vendemmia:** prima settimana di settembre  
**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 15 °C.  
**Elevazione:** in serbatoi di acciaio con affinamento su fecce nobili di fermentazione per circa 5 mesi.  
**Affinamento:** in bottiglia per almeno 2 mesi.  
**Tenore Alcolico:** 14,00 %.  
Modalità di Servizio: servire a 13°- 14° C.  
**Gastronomia:** si accompagna con tutti i piatti di pesce e con antipasti.  
**Colore:** giallo paglierino intenso.  
**Profumo:** appagante bouquet di fiori bianchi e sentori di frutta esotica.  
**Gusto:** ben equilibrato e persistente, in bocca lascia un senso di pulizia, freschezza e mineralità.



**Altitude:** 270 a.s.l  
**Exposure:** Hilly.  
**Grapes:** 95 % Chardonnay - 5 % Pinot nero.  
**Composition of the Soil:** loamy sand soil.  
**Harvest:** by hand in boxes the first week of September.  
**Winemaking:** In stainless steel vats at a controlled temperature of 15 ° C.  
**Elevation:** In stainless steel tanks with aging on lees of fermentation for about 5 months.  
**Refinement:** in the bottle for at least 2 months.  
**Alcohol content:** 14,00%.  
**Service Mode:** serve at 13° - 14 ° C.  
**Gastronomy:** It goes well with all seafood dishes and appetizers  
**Color:** straw yellow.  
**Bouquet:** fulfilling bouquet of white flowers and hints of tropical fruit.  
**Taste:** well balanced and persistent in the mouth leaves a sense of cleanliness, freshness and minerality.



**Höhe:** 270m ums.  
**Lage:** Hügelig.  
**Reben:** 95 % Chardonnay - 5 % Pinot nero.  
**Zusammensetzung des Bodens:** Lehmyger und sandiger Grund  
**Ernte:** Handlese in Kisten in der ersten Septemberwoche.  
**Weinherstellung:** Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.  
**Lagerung:** In Stahltanks mit Verfeinerung mit Edelhefe zur Gärung für zirka 5 Monate.  
**Altern:** In Flasche mindestens 2 Monate lang.  
**Alkoholgehalt:** 14,00%.  
**Serviervorschlag:** Servieren bei 7°- 8° C.  
**Gastronomie:** Passt gut zu allen Fischgerichten und Vorspeisen  
**Farbe:** Intensives strohgelb.  
**Aroma:** Erfüllender Duft eines Bouquet weißer Blüten und ein Hauch von exotischen Früchten.  
**Geschmack:** ausgewogen und anhaltend, im Mund hinterbleibt ein Gefühl von Sauberkeit, Frische und Mineralität.

