



FATTORIA DI S. QUINTINO

UVE TREBBIANO, CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

COMUNE DI SAN MINIATO, PISA

ALTITUDINE 200 MT. S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CAPOVOLTO TOSCANO

VENDEMMIA MANUALE ED IN CASSETTE.

RACCOLTA DELLE UVE A MATURITÀ FENOLICA
RAGGIUNTA

VINIFICAZIONE

BREVE

MACERAZIONE

PELLICOLARE A FREDDO

AFFINAMENTO 3 MESI ACCIAIO INOX + 3 MESI
BOTTIGLIA

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO TENUE

SAPORE: FRESCO PIACEVOLE CON NOTE FRUTTATE

GRADO ALCOLICO 12 - 12,5 %VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 12°C

ABBINAMENTI INDICATO PER ACCOMPAGNARE

PESCE ALLA GRIGLIA, SCALOPPINE AL LIMONE E
CIBI SPEZIATI



NICCHIAIA IGT Toscana

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)



FATTORIA DI S. QUINTINO

GRAPES TREBBIANO AND CHARDONNAY

GROWING AREA COMUNE DI SAN MINIATO,
PISA

ALTITUDE 200 MT. A.S.L.

TRAINING SYSTE

TUSCAN TURNED UPSIDE DOWN

GRAPE HARVESTING BY HAND WHEN PHENOLIC
MATURATION IS REACHED

VINIFICATION BRIEF COLD MACERATION ON SKIN

MATURATION AND AGING 3 MONTHS IN
STAINLESS STEEL TANKS AND 3 MONTHS IN BOTTLES

TASTING NOTES

COLOUR: STRAW YELLOW

TASTE: DELICATE, FRESH WITH FRUITY NOTES

ALCOHOL 12 - 12,5 %VOL.

SERVING TEMPERATURE 6 - 12°C

MATCHING FOODS IDEAL WITH GRILLED FISH,
ESCALOPES WITH LEMON AND SPICY FOODS



NICCHIAIA IGT Toscana

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)