

# CRETO DE' BETTI

## BIANCO DI TOSCANA IGT

Colore giallo paglierino. Grande pulizia al naso, presenta sentori nitidi e intriganti tra cui note floreali di rosa e frutta tropicale. Al palato spicca per una bevibilità piacevolissima e con note di mineralità.

Fermentazione in tini di acciaio a temperature controllate.  
No malolattica. Affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi e successivamente in bottiglia per 2 mesi.



### Scheda tecnica

#### INGREDIENTI

Uva, solfiti

#### INFORMAZIONI



750 ml



**Uvaggio:** Chardonnay 70%, Trebbiano 30%  
**Allevamento:** Cordone Speronato  
**Vendemmia:** Meccanizzata



**Imbottigliamento:**  
Aprile/Maggio successivo alla vendemmia



**Servizio:** Ad una temperatura di 12°-13°C



**Alcool:** 13%

#### CONSUMO RESPONSABILE



**WINEinMODERATION**  
CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione.  
L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100 ml
<b>Energia</b>	317 kJ 76 kcal
<b>Grassi</b> di cui <b>Acidi grassi saturi</b>	0 g 0 g
<b>Carboidrati</b> di cui <b>Zuccheri</b>	0.2 g 0.2 g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g

#### SOSTENIBILITÀ

<b>Bottiglia:</b> Vetro	
<b>Capsula:</b> Metallo	
<b>Tappo:</b> Metallo	

#### AZIENDA

La **Fattoria Betti** sorge agli inizi del '900 a Quarrata, nel territorio del Montalbano, un piccolo angolo di Toscana che racchiude in sé, ancora intatti, tutti i nobili caratteri di queste antiche terre: le romantiche pievi e i piccoli borghi medievali dai profili turrati, le ampie distese di oliveti e vigneti, punteggiate qua e là da cipressi solitari, l'eleganza e il fasto delle ville medicee e le campagne laboriose, unite all'aleggiare discreto del genio di Leonardo da Vinci.



SOCIETÀ AGRICOLA  
**BETTI**

Via Boschetti e Campano 66  
51039 Quarrata Pistoia (Italy)  
info@fattoriabetti.it | www.fattoriabetti.it