

Scheda tecnica

Produzione: 8000 bottiglie da 750 ml

Uve: Viognier 50%, Grechetto 40%, Chardonnay 10%

Vinificazione: pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Maturazione: sulle fecce in vasca di acciaio per 4 mesi

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino carico. Al naso si rivela intenso e spiccatamente fruttato, con pesca e frutto della passione in evidenza. In bocca è fresco, sapido e morbido, molto equilibrato

Abbinamenti: accompagna antipasti di terra e di mare. Si può servire con primi di pesce o con zuppe di legumi e cereali. Ideale l'abbinamento con secondi a base di pesce

Temperatura di servizio: 12°C