

Scheda tecnica

Produzione: 2000 bottiglie da 750 ml

Uve: Trebbiano Spoletino 100%

Vinificazione: macerazione pellicolare, 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 fruttato, con pesca e ananas in evidenza. In bocca è strutturato, sapido e persistente

Abbinamenti: colore giallo paglierino carico. Al naso si rivela intenso e fruttato, con pesca e ananas in evidenza. In bocca è strutturato, sapido e persistente

Temperatura di servizio: 12°C