

## Scheda tecnica

**Produzione:** 7000 bottiglie da 750 ml

**Uve:** Grechetto 80% , Viognier 20%

**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. Al naso si rivela intenso e fruttato, con pesca e frutta tropicale in evidenza. In bocca è fresco, sapido e morbido, molto equilibrato e persistente

**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 leggeri a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 12°C