

CHIARORE



Colore	Paglierino con riflessi verdolini.
Aroma	Delicato profumo vegetale con le erbe officinali, e un finale velatamente salmastro.
Gusto	Le fragranze del frutto croccante, il fiore fresco, l'idea tropicale compongono un mix seducente per un sorso piacevolmente accogliente.
Note	Un vino che potrebbe sintetizzare nel bicchiere il più nobile elogio della semplicità.
Abbinamenti	Pasta con sughi bianchi di pesce, pesci al sale, crostacei alla piastra.
Appunti dell'enologo	Dopo la pigiatura soffice i mosti fermentano a temperatura controllata in vasche d'acciaio per circa 10 giorni. L'affinamento prosegue poi in attesa dell'imbottigliamento.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

AFFINAMENTO

Acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/12°

LO SAPEVI CHE?

La pigiatura soffice delle uve permette di preservare gli aromi fruttati e floreali di questo vino.