



Campo la Mora

Toscana IGT Bianco

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

TRAMINER, TREBBIANO e VIOGNIER

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Seguiamo l'antico metodo di vinificazione tradizionale: Le uve completamente mature vengono raccolte e pigiate dolcemente. La chiarifica avviene a temperatura controllata di 14-15°C, il prodotto così finito è filtrato e fermentato a 16-18°C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: Intense note di fiori bianchi e note tropicali.

Gusto: di buona freschezza ma anche piacevolmente morbido, i sentori di frutta tropicale sono netti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente tutti i piatti a base di pesce della cucina mediterranea, antipasti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10/12°C.

CODICE EAN

8051490279782

www.agricoleselvi.it