



Biologico AS

Bianco d'Italia

ZONA DI PRODUZIONE:

Italia

UVAGGIO:

UVE A BACCA BIANCA

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve pressate dolcemente e il mosto fiore vengono processati a basse temperature. La fermentazione avviene a temperatura controllata (circa 14/15°C). Quando la fermentazione è completata, il vino viene conservato in serbatoi a bassa temperatura costante prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: Delicato, con un bouquet floreale e fresco.

Gusto: Stile fresco e di facile beva con giusta acidità e note fruttate leggere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con insalate e antipasti. Fantastico con pollame e pesce. Particolarmente adatto per l'abbinamento con piatti vegetariani e vegani

Temperatura di Servizio: 8/10°C.

CODICE EAN

8051490279607

www.agricoleselvi.it

