



Vino bianco

Vitigno: Couvèe

Epoca di raccolta:
inizio settembre

Vinificazione: dopo la raccolta l'uva segue l'operazione di pressatura. Avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata. Rifermentazione in vasi di acciaio fino al raggiungimento di circa 2,5 atm. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Note di degustazione:
a naso note di fiori bianchi e camomilla.
In bocca risulta molto piacevole, emergono note di lime e frutti a polpa bianca.

Temperatura di servizio:
10/12 °C

Formato:

