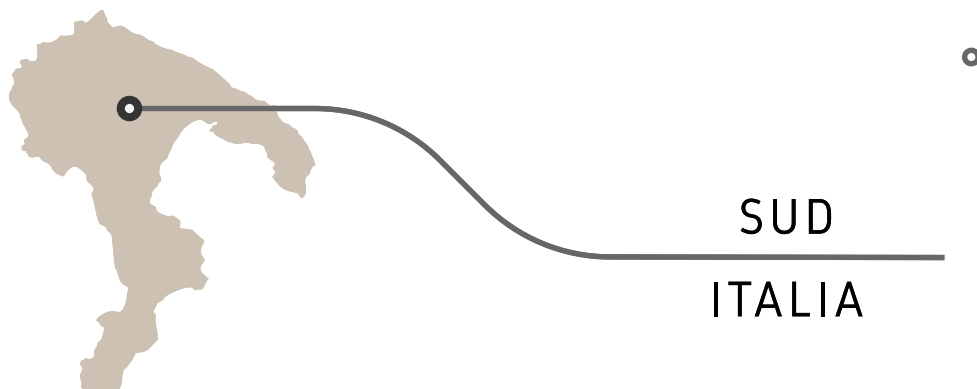




IL BIANCO

Quarta Generazione



UVE:
Fiano

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

TOTAL PRODUCTION
2000 bottiglie

VIGNETO: Situato a 500 mt smt

VINIFICAZIONE: Macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione temperatura controllata di 15°C

AFFINAMENTO: Affinamento sulle fecce fini per tre mesi in vasche d'acciaio

CARATTERE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, bouquet di susina e gelsomino, gusto caldo ec avvolgente con note di miele

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

“Un vino che si propone a tutto pasto o come un ottimo aperitivo in una sera d'estate”