



Prodotto con uve Favorita

Terreno : di medio impasto , calcareo

Esposizione : nord-ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C) per una decina di giorni; effettuata

la prima sfeccatura il vino rimane sui lieviti per

4 - 5 mesi prima di essere stabilizzato ed imbottigliato.

Affinamento in bottiglia di altri 3 mesi prima della messa in vendita.

La permanenza sui lieviti conferisce a questo vino una maggiore corposità rendendo più piacevole la beva, inoltre migliora anche la longevità

Colore giallo paglierino di media intensità, vivo e brillante

Olfatto netto ampio con note di fiori d'acacia, miele e caramella

Gusto pieno morbido sapido con finale persistente e gradevole

Ottimo come aperitivo si abbina bene agli antipasti freddi ed a piatti di pesce delicati

