



TORRE DI GIANO 750 ml

DENOMINAZIONE: TORGIANO DOC BIANCO

PROVENIENZA: TORGIANO

COLORE: giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Vermentino, Grechetto, Trebbiano

VINIFICAZIONE: prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a temperatura controllata. E' conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento; le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto finito fino all'imbottigliamento e anche successivamente, fino alla spedizione.

PROFUMO: delicati e persistenti richiami alla frutta bianca (macedonia, pera, pesca) con note agrumate; fragrante e molto fresco nel finale con chiusura mandorlata.

SAPORE: asciutto, di buona struttura, ha ingresso elegante evoluzione fresca e fragrante con gradevole nota acidula; mantiene una lunga persistenza fruttata e un finale assai rinfrescante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: eccellente aperitivo in abbinamento con bruschette e crostini, accompagna con eleganza paste con verdure, vellutate con verdure di stagione, pesce –sia crudo che alla griglia- e frutti di mare, insalate ricche, formaggi a pasta molle e norcinerie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ALLERGENI:

NOTA: