

# 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:**