



COLLI DEL TRASIMENO DOC BACCIO DEL BIANCO DUCA DELLA CORGNA

DENOMINAZIONE: BACCIO DEL BIANCO

PROVENIENZA: UMBRIA-CASTIGLIONE DEL LAGO

COLORE: BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.50% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: 60% TREBBIANO - 40% MALVASIA DEL CHIANTI E GRECHETTO

VINIFICAZIONE: PRESSATURA: SOFFICE DELLE UVE CON PRESSA PNEUMATICA. DECANTAZIONE STATICA DEL SOLO MOSTO FIORE A FREDDO. FERMENTAZIONE ALCOLICA AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 18° C.

PROFUMO: INTENSO E FINE , CARATTERIZZATO DA UNA RICCA NOTA DI FRUTTA FRESCA E DELICATI TONI FLOREALI

SAPORE: SECCO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO, MORBIDO ED ELEGANTE

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: IDEALE COME APERITIVO. SPOSA GLI ANTIPASTI DELICATI, I CROSTACEI AL VAPORE E LE PREPARAZIONI DI PESCE NOBILE ARROSTO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C. NEL BICCHIERE DEL BIANCO GIOVANE.

ALLERGENI: NON CONTIENE ALLERGENI