



MARCHE BIANCO LO PURO IGP COSTADORO

DENOMINAZIONE: MARCHE BIANCO LO PURO IGP

PROVENIENZA: OFFIDA, ACQUAVIVA (AP) - MARCHE

COLORE: Colore giallo oro intenso il vino è consistente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: TREBBIANO, PASSERINA

VINIFICAZIONE: In botti di acciaio, con macerazione lunga delle uve a temperatura controllata di 23°/26° per 8-10 giorni, tutte le movimentazioni avvengono senza contaminazione di ossigeno.

PROFUMO: Al naso si esprime con intense note di frutti bianchi, maturi dove è possibile riconoscere la pesca, seguite da sensazioni vegetali di mandorla

SAPORE: equilibrato e delicatamente morbido. La piacevole persistenza gustativa si chiude con sensazioni di mandorla amara.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si consiglia con risotti con molluschi e crostacei, piccoli pesci cotti in salse leggere, caciotte fresche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C