



I BORBONI VITE MARITATA ASPRINIO D'AVERSA

DENOMINAZIONE: DOP

PROVENIENZA: Campania

COLORE: Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA:

VITIGNI PRINCIPALI: Asprinio

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento in acciaio per 6 mesi

PROFUMO: profumo agrumato che ricorda il limone e il cedro accompagnato da note di frutta verde ed una piacevole mineralità

SAPORE: minerale, secco e piacevolmente acido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Ostriche, pesce crudo, antipasti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10