

FARANDOLA – TREBBIANO SPOLETINO UMBRIA IGT



DENOMINAZIONE: Bianco dell'Umbria I.G.T.

PROVENIENZA:

COLORE: giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VITIGNI PRINCIPALI: Trebbiano spoletino

VINIFICAZIONE: In bianco con fermentazione a 18 ° C

PROFUMO: fruttato con note agrumate e minerale

SAPORE: piacevolmente acido, minerale, persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: formaggi freschi, carni bianche, antipasti, primi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

ALLERGENI:

NOTA: