

MUFFA NOBILE ORVIETO CLASSICO SUPERIORE



DENOMINAZIONE: Orvieto classico superiore

PROVENIENZA: Orvieto, Umbria.

COLORE: Dorato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VITIGNI PRINCIPALI: Sauvignon, grechetto e trebbiano.

VINIFICAZIONE: Pressatura di uve bottrizzate, fermentazione in barriques.

PROFUMO: Miele, frutta candita, balsamico.

SAPORE: Dolce, ricco, sentori di albicocca e miele.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Formaggi erborinati o piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

ALLERGENI: Solfiti

NOTA: