



MADAMA GIOVANNA

Vitigni: greco bianco 80% trebbiano toscano 20%

Vinificazione e affinamento: diraspatura e pigiatura molto soffice, ad acino quasi intero. Criomacerazione della massa per circa 5 giorni, pressatura molto soffice, avvio alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 3 mesi, e successivo imbottigliamento

Gradazione alcolica: 12°/12,50°

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteristiche organolettiche: giallo tenue con riflessi verdi. Al naso regala delicati profumi di ciclamino, agrumi e erbe fresche. In bocca è fresco, sapido e giustamente morbido

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare un aperitivo, si sposa in maniera eccellente con i piatti a base di pesce e frutti di mare

NOTE
