



Scheda tecnica

CATEGORIA WINE IS CONVIVIALITY

ELEMENTO PRIMO VERDEJO
COLORE Bianco

PECULIARITÀ Varietà autoctona,

Certificazione Biologica

ALCOL 12.50 TAPPO Vite

Vinificazione e Affinamento

Le uve sono state raccolte di notte e nelle prime ore del mattino e spedite rapidamente alla cantina per una breve macerazione pre-fermentativa a freddo, seguita da pressatura pneumatica e fermentazione in vasche di acciaio inox a circa 16°C. La fermentazione malolattica è stata impedita dal raffreddamento. I vini rimangono sulle fecce fini per un minimo di 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione Vino

Un vino bianco fresco e aromatico, che mostra una grande purezza di aromi e una precisa espressione dell'uva Verdejo. Giallo paglierino tenue, brillante, con intense e fresche note di erba, finocchio e pepe bianco. Al palato è secco ma succoso, di ottimo equilibrio, moderatamente alcolico di solo 12,5% con finale persistente, leggermente minerale. Ottimo come aperitivo e con pasta, insalate, pollame e piatti di pesce.



