

Sifer Wines

Vibria Macabeo | 2018
VIN0247-18

Scheda tecnica

PAESE	Spagna
ELEMENTO PRIMO	MACABEO
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	12.50



Vinificazione e Affinamento

Pressatura diretta e rapida macerazione con le bucce durante quest'ultima. 20 giorni di fermentazione spontanea e riposo sulle fecce per ottenere vino maturo e corposo.

Descrizione vino

Un vino bianco piacevole e leggero, al naso presenta note floreali di rosa bianca e acacia, frutti come la pesca ne fanno da padrone. In bocca è floreale, con una buona acidità e pur essendo un vino secco, al palato ci regala gentilezza. Perfetto con pesce, pollame, crostacei e riso speziato.

