

incrocio manzoni bianco igt v.to

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Fruttato, sentori aromatici di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api, fiori di campo, sono evidenti i fiori di pesco.

SAPORE

Di ottimo corpo, ottimo equilibrio tra l'acidità e gli altri componenti.

ABBINAMENTI

Ottimo da tutto pasto, con minestre, con soufflé di verdure e di pesce, con piatti a base di pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

GRADAZIONE

12,50% vol.