

Bianco +39



Tipologia: Bianco terre di Chieti I.G.T

Titolo alcolometrico: 13.00%

Tipo di terreno dei vigneti: argilloso calanchivo

Resa per ettaro: 90 q.li

Epoca della vendemmia: Settembre

Fermentazione: in serbatoi Inox a temperatura controllata



Caratteristiche organolettiche:

è un vino bianco dal colore giallo paglierino, odore intenso, fruttato, sapore tipico, secco, sapido

Temperatura di servizio: 10-12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Abbinamenti Gastronomici:

Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti e formaggi di media stagionatura

