



TERRE DI MARIO

VINO BIANCO ITALIA



Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Uve italiane
Denominazione:	Vino bianco
Area di produzione:	Abruzzo, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	11,5% Vol.

Colore: Giallo paglierino chiaro.

Aroma: Fresco e piacevolmente morbido con note di mela golden, pesca e note floreali di acacia.

Gusto: Struttura armonica, croccante e rinfrescante, con note agrumate e di lime; finale piacevole con sentori di mandorla.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Si abbina bene a piatti a base di pesce, alle carni bianche e a formaggi delicati.

VINIFICAZIONE:

Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice delle uve e, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, diventa limpido. Questo fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (17-20° C) e poi viene travasato e conservato in vasche di cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

