

Biodiverso



Vitigno: 100% Procanico

Tipologia: bianco

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 13% Vol

Vinificazione: Fermentazione spontanea a temperatura ambiente senza subire nessuna chiarifica. Lieviti indigeni.

Affinamento: 3/4 mesi in acciaio per poi essere imbottigliato senza essere filtrato.

Terreno: medio impasto calcareo e tufaceo

Temperatura di servizio: 8-10°

Certificazione: biologica

Abbinamento: carni bianche, antipasti saporiti, formaggi stagionati

Giallo verdolino leggermente torbido, riflessi arancio, consistente. Al naso è vinoso con intense note di fiori gialli e frutta fresca mediamente persistenti con lievi note di timo sul finale. In bocca ampie le note fruttate di pesca gialla e ananas e di macchia mediterranea. Ottima acidità ed equilibrio.