

Malvasia Puntinata



Vitigno: 100% Malvasia Puntinata

Tipologia: bianco

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 14% Vol

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio 6/7 mesi poi 2 mesi in bottiglia

Terreno: medio impasto scarceroso

Temp. di servizio: 8-10°

Certificazione: biologica

Abbinamento: aperitivi, antipasti vari, formaggi

Color giallo dorato. Sentori di frutta fresca, biancospino, gelsomino e note mielate. Al gusto fresco, sapido, molto lungo e persistente.