

Guazzalfalco

DOC Maremma Toscana

Vitigni:

100% Vermentino

English -

100% Vermentino

Vinificazione:

Macerazione fatta con bucce 5 giorni, fermentazione controllata a 10° C per 12 giorni, affinamento in acciaio 5/7 mesi, in bottiglia 3 mesi

English -

Maceration with skins 5 days, controlled fermentation at 10 °C for 12 days, aging in steel 5/7 months, in bottle 3 months

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino tenue. Profumo molto intenso con sentori di frutta tropicale. Sapore fresco, fragrante e caratterizzato da un'ottima acidità

English -

Pale straw yellow color. Very intense perfume with hints of tropical fruit. Fresh flavor, fragrant and characterized by an excellent acidity

Temperatura di servizio:

12° C

English -

12° C

Abbinamenti:

Antipasti, piatti di pesce, formaggi freschi

English -

Appetizers, fish dishes, fresh cheese

Grado alcolico:

13% Vol

English -

13% Vol

