

L'Oro Di Giacomo

Toscana IGT

Vitigni:

100% Ansonica

English -

100% Ansonica

Vinificazione:

Fermentazione controllata a 12° C per 15 giorni, affinamento in acciaio 5/7 mesi, in bottiglia 3 mesi

English -

Controlled fermentation at 12 °C for 15 days, aging in steel 5/7 months, in bottle 3 months

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino intenso. Profumo caratteristico, leggermente fruttato con sentori di macchia mediterranea. Sapore asciutto, morbido, vivace e armonico

English -

Intense straw yellow color. Characteristic aroma, slightly fruity with hints of Mediterranean scrub. Dry, soft, lively and harmonious taste

Temperatura di servizio:

12° C

English -

12° C

Abbinamenti:

Piatti di pesce, molluschi e crostacei

English -

Fish, shellfish and shellfish dishes

Grado alcolico:

13% Vol

English -

13% Vol

