

Orto Del Fico

Toscana Trebbiano IGT

Vitigni:

100% Trebbiano

English -

100% Trebbiano

Vinificazione:

Fermentazione spontanea per 15/18 giorni, affina -
mento in acciaio per 5/6 mesi, in bottiglia 3 mesi

English -

*Spontaneous fermentation for 15/18
days, aging in steel 5/6 months, in bottle
3 months*

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino brillante, profumo di erbe,
pesca bianca e aromatiche, sapore fresco e soste-
nuto da una buona acidità, dalla struttura elegante
e persistente, dal profilo gustativo fine e pulito

English -

*Bright straw yellow color, herbal scent,
white and aromatic peach, fresh flavor
supported by good acidity, elegant
and persistent structure, fine
and clean taste profile*

Temperatura di servizio:

12° C

English -

12° C

Abbinamenti:

Grigliate di pesce, crostacei, zuppe toscane e carni
bianche

English -

*grilled fish, shellfish, Tuscan soups
and white meats*

Grado alcolico:

13% Vol

English -

13% Vol

