

Pulléro

DOC Maremma Toscana

Vitigni:

100% Vermentino

English - 100% Vermentino

Vinificazione:

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

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

Caratteristiche:

Colore paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fine con sentori di frutta bianca. Sapore vivace, fresco, fragrante e con una buona acidità

English - Bright straw-yellow color with greenish reflections. Intense and fine aroma with hints of white fruit. Lively, fresh, fragrant taste with good acidity

Temperatura di servizio:

10° C

English - 10° C

Abbinamenti:

Antipasti e piatti di pesce

English - Appetizers and fish dishes

Grado alcolico:

13% Vol

English - 13% Vol

