

Vinificazione

Pressatura soffice in pressa a polmone e decantazione a freddo del mosto in prefermentazione, controllo termico della fermentazione a temperatura di 18/19°.

Carattere

Profumo intenso, caratteristico, con nota speziata di pepe e di sale. Evidenza note fortemente minerali, marcata ed inconfondibile caratteristica, grande sapidità, alcolicità naturale mediamente molto elevata che si armonizza perfettamente con l'acidità.

Abbinamenti

Eccellente vino da pesce (paste, risotti ai frutti di mare, crostacei sia arrostiti che salsati).

***Winemaking:** Soft-crushing in a pneumatic press followed by removal of the must from the lees at low temperatures and fermentation at a controlled temperature of 18/19 °C.*

***Description:** Intense varietal fragrances edged with pepper spice and saltiness. Marked notes of signature minerality; outstanding savouriness and relatively high natural alcohol offset to perfection by the wine's acidity.*

***Food matchings:** A fantastic fish wine (pastas, seafood risottos and crustaceans whether grilled or served in sauce).*

