



Belcanto

... era il 1946

Vino macerato

Tipologia: tranquillo

Vitigno: 65% ortugo, 20% malvasia di candia aromatica, 15% varietà autoctone

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: fine e intenso

Sapore: pieno, armonico

Vinificazione: pigiatura con macerazione a freddo per 20 giorni e la fermentazione con lieviti spontanei

Grado alcolico: 13%

Abbinamento: formaggi di media stagionatura, carni bianche

Temperatura: 10-12 °C

Wine type: still

Grapes: 65% ortugo, 20% malvasia di candia aromatica, 15% native varieties

Colour: intense yellow with golden highlights

Aroma: intense and complex, slightly citrus and spicy

Taste: dry, sapid and long

Winemaking: cold maceration, fermentation with spontaneous yeasts

Alcohol content: 13%

Pairing: medium matured cheese, white meat

Serving temperature: 50-53 °F

Formato
0,75 L

Confezione
6 bottiglie

Pallet
50 ^(10 x 5)
bottiglie