

Candido



TIPOLOGIA Bianco fermo

VITIGNI assemblaggio di diversi vitigni a bacca bianca

VENDEMMIA Raccolta manuale con selezione dei migliori grappoli

VINIFICAZIONE In acciaio dopo la pressatura soffice. La fermentazione alcolica si effettua per circa dieci giorni alla temperatura di 16-18° C.

AFFINAMENTO Vino già pronto nell'anno della vendemmia

COLORE Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO Fruttato con sentori di mele e pere, fiori d'acacia e gelsomino

GUSTO Asciutto, sapido, gradevolmente amaricante.

GRADO ALCOLICO 12,5%-13,0% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-10°C

ABBINAMENTI Ideale con antipasti di mare e di carni bianche (tonno di coniglio o insalata di gallina). Favoloso per l'aperitivo estivo

Everto Monferrato Wines
Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)
contatti@evertowines.it