



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Verdeca Chardonnay Puglia IGT

Bio

Vinificazione

Raccolta verso inizio settembre, dopo la pressatura il 50% fermenta in acciaio a temperatura di 18 gradi e il resto fermenta a contatto con il legno. Dopo 3 mesi di affinamento sui lieviti il vino viene preparato per andare in bottiglia.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, al naso note di frutta a pasta bianca come mela e pera e accompagnate da note floreali di ginestra. In bocca si presenta di buona struttura e ampio lasciando, dopo la beva, una naturale mineralità.

Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi.



Verdeca,
Chardonnay



Puglia



8-12 °C



Alcol: 12.5%
Zuccheri: 6 g/l

