



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Bianco Zero Alcohol

Vinificazione

Dopo la vendemmia delle uve di Fiano dai vigneti di Masso Antico in Puglia, il vino viene vinificato utilizzando la tradizionale tecnica di vinificazione in bianco e la fermentazione alcolica. Successivamente, il vino viene stabilizzato e preparato per il processo di dealcolizzazione, che viene effettuato utilizzando la tecnologia a membrana.

Caratteristiche

Al naso emergono note floreali come rosa e fiori d'arancio, mentre al palato mantiene una buona struttura acida, senza però esitare a rivelare la sua dolcezza. Il finale è pulito e lungo.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con finger food di pesce, insalata di riso, carni bianche e una varietà di insalate fresche.



Fiano



Salento, Puglia



10-12 °C



Alcol: 0.0%
Zuccheri: g/l

