

TENUTA DEL
B U O N A M I C O
MONTECARLO - ITALIA

ETICHETTA BIANCA 2017 DOC



Tipologia Denominazione di Origine Controllata

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Trebbiano Toscano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia, Semillon

Fermentazione e affinamento Le varietà che vanno a comporre questo fantastico vino vengono assemblate solo in fase di pre-imbottigliamento. Vinificazione e fermentazione separate, effettuate in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sempre in acciaio inox.

Alcol 12,5%

Formati Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia

Colore Giallo paglierino

Profumo Intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta a bacca bianca e di fiori di arancio.

Gusto Fresco, fruttato, vivace, sapido al palato ma piacevolmente equilibrato.

Abbinamenti consigliati Antipasti delicati di mare e di verdure, salumi e frutti di mare.