TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

ETICHETTA BIANCA 2022 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
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.
Solfiti	Contiene Solfiti