

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

MALVASIA 2018
IGT Toscana

Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Toscana

Tipo di terreno Sassoso e ciottoloso

Vitigni 100% Malvasia

Fermentazione e affinamento Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Alcol 12,5%

Formati Bordolese da 0,750

Colore Giallo tenue con sfumature verdognole

Profumo Profumo intenso, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca, con sentori ricordanti anche le uve moscate.

Gusto La freschezza agrumata è molto evidente anche al palato, ed è bilanciata con una vivace mineralità e un retrogusto piacevolmente amarognolo

Abbinamenti consigliati E' particolarmente indicato per abbinamento a pesce e carni bianche, anche dal gusto leggermente speziato.

