TENUTA DEL
BUONAMICO
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.