

MONTECARLO BIANCO DOC 2009



| | |
|-------------------------------------|---|
| Tipologia: | Denominazione di Origine Controllata |
| Zona di origine: | Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo |
| Tipo di terreno: | Medio impasto |
| Vitigni: | Trebbiano Toscano, Pinot bianco, Sauvignon, Semillon e Roussanne. |
| Fermentazione e Affinamento: | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox |
| Alcool %: | 13,5% |
| Formati: | Bordolese bianca da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie Bordolese bianca da 0,375 ml in cartoni da 18 bottiglie Champenoise Bianca da 1,5 L in astuccio da 1 bottiglia |
| Colore: | Giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| Profumo: | Intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta |
| Gusto: | Fresco, sapido, vivace e piacevolmente equilibrato |
| Temperatura di Servizio: | 8/10° C |
| Abbinamenti consigliati: | Antipasti delicati di mare e di verdure, salumi, frutti di mare, fritti di pesce |
| Codice EAN: | 8033954720016 |
| Codice GTIN14 CARTONE: | 80339547200014 |



TENUTA DEL

BUONAMICO

MONTECARLO - ITALIA

Tenuta del Buonamico

Via provinciale di Montecarlo, 43

55015 - Montecarlo (LU) - Italy

Phone: +39 0583 22038 - Fax: +39 0583 229528

www.buonamico.it - buonamico@buonamico.com