

Scheda tecnica

CORALLO ARGENTO

Azienda: GALLEGATI

Tipologia: ROMAGNA TREBBIANO DOC - vino bianco secco

Percentuale delle uve: TREBBIANO 100%

Vinificazione: E' vinificato in bianco con pressatura soffice delle uve. La fermentazione avviene in botti di acciaio inox. Il vino viene imbottigliato in primavera.

Grado alcolico: 13 % Vol.

Produzione : 2000 bottiglie - 0.75 lt /bottiglia

Note sensoriali:

Nel bicchiere si presenta giallo intenso con riflessi dorati, al naso è fine ed elegante con sentori floreali e con note iodate e salmastre. In bocca è fresco, di buon estratto, pieno ed armonico di buona persistenza.

.