



Corallo bianco

Area di produzione:

Podere Monte di Sotto - Brisighella

Tipo di uva:

Chardonnay 60% e Pignoletto 40%

Vinificazione:

vinificazione in bianco, accurata selezione delle uve, pressatura soffice delle uve, fermentazione e maturazione in parte in barriques di rovere francese in parte in botte inox, imbottigliamento a primavera inoltrata.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.

Caratteristiche sensoriali:

- vista

giallo paglierino intenso con riflessi dorati

- olfatto

fine e complesso con profumi di fiori bianchi

- gusto

caldo, sapido con notevole mineralità e piacevole freschezza.

Abbinamento gastronomico:

primi piatti anche in brodo, piatti a base di pesce, crostacei, torte di verdura, e affettati.

Temperatura di servizio:

10-12 °C