

DUCA DI SARAGNANO



TOSCANA BIANCO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE IGT



VINO

Il colore giallo paglierino limpido è caratterizzato da delicati rilessi verdognoli. Al naso il bouquet rivela note floreali di gelsomino, sentori agrumati ed eleganti profumi di frutta tropicale. Il gusto è pieno e minerale, dalla lunga persistenza e dalla buona struttura.

UVE	Blend di uve bianche
ALCOL	12,50% vol.
ACIDITA'	6,10 - 6,30 g/l
ZUCCHERI	9,00 - 9,50 g/l
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
BOUQUET	Gelsomino, sentori agrumati ed eleganti profumi di frutta tropicale
GUSTO	Pieno e minerale, dalla lunga persistenza e dalla buona acidità
ABBINAMENTI	Verdure grigliate, carpacci e zuppe a base di pesce, carni bianche al forno
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI** 97 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.