



CAMPANIA BIANCO I.G.T.



Vitigno: uvaggio dei più importanti vitigni autoctoni della Campania, Greco, Fiano e Falanghina.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo, accorto affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha intensi profumi di fiori bianchi e pera che ricordano il Fiano, lime e mela che rievocano la Falanghina, pesca gialla e agrumi che rimandano al Greco; si contraddistingue per rotondità, vivacità e mineralità.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, è ideale con mozzarella di bufala, piatti di pesce, frutti di mare, crostacei, risotti e paste. Interessante e provocante connubio con la cucina orientale o pietanze dal gusto deciso, come sgombri alle olive, sarde ripiene e baccalà alla vicentina.

Servire a 10°C.