

JAIRO BIANCO

VINO BIANCO ITALIANO



VITIGNI

Uve bianche italiane

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, i suoi profumi ricordano la mela verde, la banana e i fiori gialli di campo.

Sapido e fresco in bocca, un vino giovane e versatile.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia è manuale e avviene in momenti diversi in base all'epoca di maturazione delle uve.

Le uve vengono vinificate a temperatura controllata.

Il vino così ottenuto viene successivamente lasciato sui lieviti selezionati per un periodo che va dai 3 mesi, per poi essere imbottigliamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È ideale per l'aperitivo e con antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Titolo alcolometrico:

12,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

