



Bianco “Tre Vigne”

Zona di produzione

Trigoso, Verici e Campegli

Vitigno

Vermentino, Bianchetta e Pigato.

Gradazione

11,5° - 12°

Vinificazione

Raccolta delle uve dopo accurato diradamento. La fermentazione avviene dopo avere operato la tecnica della criomacerazione in assenza di solfiti aggiunti.

Imbottigliamento

Febbraio

Caratteristiche

Color giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli, profumo lievemente aromatico e di sorprendente freschezza, sapore secco di facile beva e spiccata sapidità.

Accostamenti

Antipasti di mare e di terra, frutti di mare, frittiture di pesce e cotture al tegame.