

GELSO BIANCO FIANO IGT

SAFRA: 2018

PRODUTOR: Podere 29


 Italia - Puglia - Foggia


 100% Fiano





Vinificação:

Fermentação em aço inoxidável sob temperatura controlada a qual preserva os principais componentes aromáticos, que são os pilares básicos para a produção de vinhos estimulantes e notavelmente encorpados. Passa por afinamento em tanques de aço inoxidável pelo período de 6 meses.

 Amarelo palha intenso e brilhante.

 Aromas intensos e elegantes que remetem a flores, frutas de polpa branca com notas tropicais e ligeira picância.

 No paladar apresenta uma progressão “tridimensional”, graças à sua estrutura, acidez e riqueza aromática, as quais exaltam a sua amplitude, longevidade e profundidade.

 Indicado para ser apreciado como aperitivo ou no acompanhamento de frutos do mar em geral, com risoto de frutos no mar, peixes, crustáceos grelhados, que são os pratos que o Gelso Bianco ganha a sua maior expressão, não desprezando seu acompanhamento com queijos frescos e também curados.



Sem madeira



10° - 12°C



12%

