

Gocce di Luce Vino bianco da uve rosse Principe Di Corleone - Pollara

cod.: v00070



Uve impiegate: Pregiate uve nere autoctone vinificate in bianco.

Le uve vengono interamente raccolte in cassetta.

Vendemmia: settembre.

Imbottigliamento: annuale.

FERMENTAZIONE

Metodo: vinificazione in bianco di uve nere.

Temperatura: 16°C.

Durata: 15 giorni.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo con riflesso ramato.

Al gusto si presenta morbido e delicato.

Leggermente amabile.

EUR 14,00
iva inc.

