



"Massobianco"
Bianco Maremma DOC

La tecnologia del freddo ci aiuta a mantenere le caratteristiche sensoriali per cui questo vino è stato pensato. Pressatura soffice e estrema cura durante le fasi di lavorazione di queste preziose uve, ci aiutano a conservare la freschezza dei profumi floreali e la vivacità del frutto. Fiori di Acacia soprattutto, frutti a polpa bianca, mela Fuji. Ottima e vivace freschezza, discreta sapidità e corpo, finale leggermente ammandorlato.

Indicazioni:
Prezioso compagno di allegri banchetti.

Abbinamenti:
Antipasti, torte salate, piatti delicati a base di pesce,



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Maremma Toscana DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	10° C