



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.

Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: a bacca bianca
Grapes: White berry grapes



Ortense

BIANCO



Zona di produzione: Regione Abruzzo, Italia
Production Area: Abruzzo Region, Italy



Vinificazione: I grappoli vengono raccolti e sottoposti a una pressatura soffice e il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata.
Vinification: after the harvest, must is obtained by a gentle pressing of the grapes and then ferments at a controlled temperature.



Colore: giallo paglierino tenue
Colour: light straw-yellow.

Olfatto: fresco, fragrante con note floreali.
Bouquet: fresh, fragrant with floral hints.

Gusto: delicato e piacevolmente secco.
Taste: harmonic, delicate and pleasantly dry.



Abbinamenti: vino da tutto pasto che si abbina con piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi. Food pairing: this wine goes well with the whole meal. Good with all fish based dishes, light main courses, white meat and cheeses.

Formato: 5 l
Size: 5 l.

