



# BAG IN BOX BIANCO

**DISPONIBILI CONFEZIONI 5 E 10 L.**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fascia costiera della Maremma

**UVE:** Blend di varietali maremmani (Malvasia, Ansonica, Trebbiano)

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:** Diraspa-pigiatura soffice, rapida separazione del mosto fiore dalle bucce, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata, tre mesi sulle fecce fini in acciaio inox.

**COLORE:** Giallo paglierino luminoso.

**PROFUMO:** Fragrante, fiori di campo e frutta a polpa bianca.

**SAPORE:** Fresco, equilibrato, con piacevoli note minerali.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C. La sacca può essere tolta dalla scatola e raffreddata in frigo.

**CIBO & VINO:** Come aperitivo o come vino da tutto pasto, ben si abbina a piatti di pesce, verdure sia crude che cotte, risotti, formaggi freschi e media stagionatura, salumi e carni bianche.

**CONSERVAZIONE:** In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Da bersi, preferibilmente, entro 1 anno dall'acquisto. Aperto si consiglia di consumarlo entro 1 mese.

