TERRE DEI CASAI



BIANCO D'ARGILLA IGT VENETO

Due uve, un incontro sorprendente.

Chardonnay e Traminer aromatico. La sfida è farli esprimere insieme senza perdere la parte più fragrante del Traminer. Per questo la fermentazione pellicolare avviene a **bassa temperatura**, custodendo tutta la ricchezza aromatica delle uve.

È il bianco da portare a una tavola di mare. Con una **spigola o un'orata al forno**, trova uno dei suoi incontri migliori.

Colore: giallo paglierino deciso
Profumo: rosa damascena e mela Golden, in un incontro netto e armonioso.
Sapore: Fresco al sorso, persistente, con la rosa che ritorna e un piacevole finale minerale.

Vitigno
Chardonnay e Traminer aromatico

Grado alcolico
12,5% vol

Servire a
10° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie