PIANADELTORO



DIECIGEMME BIANCO IGP VENETO

Dieci gemme. Tutto comincia dalla vite.

Un uvaggio aromatico e raffinato che esprime la ricchezza della provincia di Venezia.
Le uve, composte da Traminer 60% e Sauvignon 40%, subiscono una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per conservare tutta la freschezza del frutto.

Perfetto per sposare la cucina di mare e le grigliate di pesce alla brace

Colore: giallo dorato intenso con riflessi brillanti

Profumo: Intenso e aromatico con richiami di frutta esotica

Sapore: Pieno al palato, generoso e morbido con un finale piacevolmente aromatico

Vitigno
Traminer 60%
Sauvignon 40%

Grado alcolico
13% vol

Servire a
10-12° C

*Formato disponibile in borgognotta: cartoni da 6 bottiglie