



*corte
Figaretto*

Bianco Secco di Corte



Das Gebiet

100% Garganega-Trauben

Die Trauben werden handgelesen und zur Kellerei transportiert

Die Weinbereitung

Die Trauben werden sanft gepresst. nach der Gärung lagert der Wein zur Verfeinerung 7 Monate lang im Edelstahl

Die Weincharakteristiken

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett erinnert an Apfel und Birne, mit angenehmen mineralischen Noten. Am Gaumen ist sehr gut ausgewogen, fein und elegant, sehr "süffig".

Ideal zu Fischgerichten und leichten Gängen

Alkohol 12,5 % Vol.

Serviertemperatur 6°C