



OTTELLA

NASOMATTO

VINO BIANCO



UVE

Uve aromatiche a bacca bianca.

METODO DI PRODUZIONE

In acciaio per circa 5 mesi.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Naso fine ed elegante con note fruttate di pesca bianca e frutto della passione. Bocca avvolgente, con grande frutto, ma anche minerale.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Esalta i piatti a base di pesce di mare e di lago, ben si abbina a carni bianche e formaggi.