

Missanto Bianco
Vendemmia 2022



Colore giallo intenso, profumi agrumati e di frutta matura con note olfattive vanigliate che lasciano spazio a sentori di caramello e cocco.

Vitigno: uve di Vermentino.

Vinificazione: uve sovrarmature, fermentazione in barrique di rovere americana di media tostatura per circa un anno; dopo l'imbottigliamento affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Alcool svolto: 13,5 % vol.

Acidità: 5,8 g/l

Abbinamenti: piatti di pesce strutturati, perfetto con lo stoccafisso alla genovese.