



Verbian

I vitigni autoctoni sono nel nostro DNA, il nostro patrimonio storico, culturale, emozionale per tramandare quanto insegnatoci dai nostri avi e perpetuare la nostra stessa essenza e ricchezza, non solo varietale.

Vitigno: Autoctono

Affinamento: per alcuni mesi in vasche inox; dopo l'imbottigliamento riposa almeno sei mesi in cantina.

Analisi sensoriale

Vista: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Naso: intenso, ampio, con note fruttate che ricordano gli agrumi, note floreali di rosa e accenni di erbe aromatiche come la salvia.

Gusto: pieno, caldo e sapido, ottimo rapporto acidità e alcol, richiami al frutto della passione, retrogusto vegetale.

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche, pesci anche salsati.

Temperatura di servizio: 7-8°C.