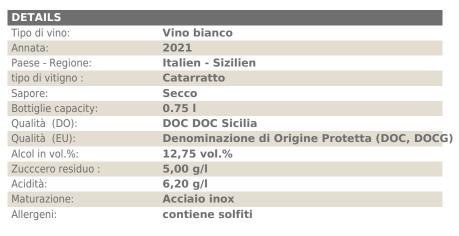


PASSAPORTO DEL VINO

Naturalmente Bio Catarratto
Azienda vinicola: Caruso & Minini



Premiazioni

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

Weinbeschreibung

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore; pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti. 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi a pasta fresca; ottimo come aperitivo.

