

FATTORIA DEL CERRO



MANERO BIANCO DI TOSCANA IGT

Toscana Indicazione Geografica Tipica

UVE: prevalentemente Trebbiano e Moscato

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono pressate in maniera molto soffice; fermentazione a temperatura di 14°-16° C; al termine della fermentazione alcolica il vino prosegue l'affinamento sulle proprie fecce fini e subisce rimontaggi continui per un periodo di 3 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: fresco e piacevole per ogni occasione, questo vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Un aroma fruttato delicato con note di mela Golden, susina bianca e banana verde. Va servito a 10° C in calici di media capacità da vino, con antipasti di pesce, primi piatti con frutti di mare, pesce bianco cucinato alla griglia o al vapore