

FATTORIA DEL CERRO



LA GRAZIANELLA EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

AFFINAMENTO: 3 mesi di permanenza sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista di colore giallo paglierino, al naso risulta delicato e fragrante, in bocca il gusto è armonico e cremoso con una fresca e lunga persistenza. Ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento ad antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure