



MATURANO EXTRA DRY

Cépage: Maturano 100%

Vinification: récolte manuelle, la seconde fermentation intervient en autoclaves et dure environ 40 jours, à son terme on obtient ce vin parfumé

Degré d'alcool: 12,50%

Couleur: Limpide e lumineux, à la couleur jaune paille avec de légers reflets verdâtres

Robe: Fluide, avec un grain qui remonte lent et continu dans le verre

Arôme: Il libère ses fameux arômes fruités et floraux

Goût: Au goût il se présente équilibré, persistant au rétro goût

Excellent servi à une température de: 6-8 °C.

A table il valorise les saveurs délicates, comme les premiers plats à base de poisson, crustacés et viandes blanches
