

Da una selezione di uve Coda di Volpe, crioacerate e spremute sofficientemente per estrarre il meglio, si ottiene il mosto che fermentato lentamente e a freddo, origina questo vino molto tipico.

Ha colore giallo paglierino più o meno intenso;
Profumo: delicato, lievemente esotico e floreale;
Sapore: secco, armonico, sapido, vellutato;

Si abbina con antipasti e primi piatti bianchi di mare e di carne, grigliate di verdura, pizza senza pomodoro.

Temperatura di servizio:
9 - 10 °C.

