



SETTESOLI FRIZZANTINO



LA LUCE INTENSA DEL SOLE PENETRA TRA I FILARI DEI VIGNETI SETTESOLI PER 300 GIORNI ALL'ANNO E FA CRESCERE LE UVE SANE E FORTI, CONCENTRANDO ZUCCHERI E AROMI. PER QUESTO I VINI SETTESOLI HANNO PROFUMI SORPRENDENTI, EQUILIBRIO E PIACEVOLEZZA.

VITIGNO

UVE AUTOCTONE SICILIANE A BACCA BIANCA

VINO

COLORE PAGLIERINO TENUE, INTENSO AL NASO, RICCO DI SENTORI CHE RICORDANO FIORI DI ZAGARA E GELSOMINO. ALL'ASSAGGIO È ARMONICO E ABBASTANZA EQUILIBRATO TRA DOLCEZZA E ACIDITÀ, CON UN'EFFERVENSCENZA CHE ACCOMPAGNA IL SORSO FINO ALLA CHIUSURA.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% VOL

ABBINAMENTI

OTTIMO COME APERITIVO E PER ACCOMPAGNARE CRUDITÀ DI PESCE, CROSTACEI E FORMAGGI FRESCHI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C