

CERVARO DELLA SALA VINO BIANCO

Al naso è caratterizzato da note aperte di camomilla e pietra focaia. Al palato è sapido con i caratteristici aromi delicati di vaniglia e burro che si uniscono elegantemente ai sentori di frutta esotica.



PRODUTTORE: Marchesi Antinori Castello della Sala

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Umbria

TIPOLOGIA: Bianco

DENOMINAZIONE: Umbria IGT

VITIGNO: Chardonnay, Grechetto

AROMA: Vaniglia, camomilla, pietra focaia, burro, frutta esotica

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2018 - 2022

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come vino da aperitivo. Ideale da abbinare a tutto pasto con piatti a base di pesce, crostacei, antipasti e carni bianche