



Montevolpe Bianco

Vitigni: Chardonnay

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, gradevole e caratteristico.

Gusto: sapido e armonico.

Accostamento: primi piatti delicati, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

Gradazione: 13,5%

Caratteristiche:

questo vino è ottenuto da un'attenta selezione sul campo delle uve Chardonnay, dove la produzione viene mantenuta volutamente limitata per permettere alla vigna di esprimere il massimo delle potenzialità. Il Monte Volpe Bianco è figlio di una sapiente vinificazione a temperatura controllata di 18°-20° C, culmina con l'affinamento in bottiglia.



14° C