



TORRE DEL MARINO



Creste Bianco

Un vino che rappresenta un territorio e le sue peculiarità. La sua finezza si unisce ad una ricchezza di profumi e sapori che nella loro semplicità soddisfano il palato.

VENDEMMIA: dopo un'attenta valutazione del livello di maturazione la vendemmia viene svolta con l'ausilio di macchinari tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in acciaio con affinamento su fecce fini

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino fresco e fine al naso con intense note floreali e fruttate. Sia in bocca che al naso prevalgono le note di frutta fresca matura a pasta bianca che donano ricchezza e pienezza al palato

Denominazione Rubicone IGP Bianco

Uve Famoso

Gradazione 12,5% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno agli 8-10°C.

Abbinamenti consigliati

Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, Creste Bianco è indicato per un pasto vegetariano o a base di carni bianche oppure di pesce.