

# LA ROCCAIA



## Bianco IGT

**AREA DI PRODUZIONE:** Colline di San Gimignano in provincia di Siena

**VITIGNI:** Trebbiano, San Colombano e Malvasia

**PRODUZIONE - VINIFICAZIONE:** Uve raccolte a mano spremitura soffice e fermentazione controllata a 16°C

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

*Colore:* giallo paglierino con riflessi dorati

*Profumo:* Intenso, svela sentori di frutti a polpa bianca

*Gusto:* secco fresco e abbastanza sapido

*Gradazione alcolica:* 12-12,5%

*Abbinamenti:* Si abbinano benissimo con il pesce con preparati a base di verdure e carni bianche

*Da servire:* 8-10°C

**€ 3,00**

Prz. unitario, IVA esclusa