

SIDAS



VINO

Grado alcolico_13,0% Vol

Temperatura di servizio_+10° C

Bicchiere di degustazione_Tulipano

VITIGNI

Vitigni_100% SOLARIS

Terreno_terriccio, limo sabbioso

Altitudine_786 m s.l.m.

Vendemmia_Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Nasce da una vinificazione di uve accuratamente selezionate.

Lasciato alcune ore a macerare. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata.

AFFINITA' SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Un bouquet intenso che si mescola con sentore di agrumi freschi e cannella. Una freschezza con un acidita' spiccata quale caratteristica della specie varietale. Un vino bianco di nuova concezione che rispecchia le caratteristiche di un terroir incontaminato.

ABBINAMENTI

Formaggi di ogni tipo.

Gradito come abbinamento a piatti a base di pesce, carni bianche.