

MADONNA

CALABRIA IGT BIANCO

Mantonico

Da Uve **Mantonico**

Gradazione alcolica: 13%

Vinificazione: diraspatura e pigiatura molto soffice. Fermentazione in barrique di rovere francese.

Affinamento: per 9 mesi in barriques di rovere.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante. Naso potente, fresco e corposo, ove gli aromi della frutta matura giocano e si rincorrono con la vaniglia in un girotondo molto persistente, in cui si incontrano anche la mandorla, lo zucchero a velo e leggere note di ananas e pompelmo. Rotonda la beva, per un assaggio intenso e duraturo.



★ ★ ★ ★
DE MARE