



Aquesia Bianco

Lazio IGT Bianco 2021

Di colore giallo paglierino intenso, al naso si percepiscono aromi floreali di gelsomino e camomilla, fruttati di limone, mela verde, ananas, e note di finocchio e mandorla. In bocca è fresco, apido, di buon corpo e intenso. Persistente, rivela sentori minerali

Vitigno

Chardonnay 70%, Grechetto 30%

Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica

Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

8 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

13 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con piatti a base di pesce, molluschi, crostacei, carni bianche e piatti leggeri a base di verdure

Temperatura di servizio

10 °- 12 °C