

TOP WINE Panorama



IL PROGETTO

Top Wine Panorama è l'approfondimento che abbiamo voluto dedicare ad alcuni dei nostri vini più rappresentativi.

Un viaggio attraverso le denominazioni, i produttori e i loro vini completo di schede e materiale fotografico.



Accanto alle informazioni tecniche trovano spazio aneddoti e curiosità che come in un viaggio caratterizzano ogni tappa.

TOSCANA



ROCCA & CASTAGNOLI
dal 1730



GAIOLE
IN CHIANTI
(SI)

ROCCA DI CASTAGNOLI

Il borgo di Castagnoli svetta dal cuore del Chianti Classico circondato da boschi, vigneti ed ulivi. Gli ettari vitati sono 72 a prevalenza Sangiovese, uva base dei pregiatissimi vini toscani.



Guarda il video
del produttore!





E1531

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE "STIELLE"

Tipologia: Chianti Classico
DOCG

Vigneto: Stielle

Vitigni: Sangiovese

Regione: Toscana

Premi e Riconoscimenti:



Azienda che ha conquistato per 10 volte i 3 bicchieri. (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Note di piccoli frutti rossi maturi arricchiti da sfumature speziate e balsamiche. Al palato è pieno, potente. I tannini avvolgenti e croccanti donano al vino eleganza e grande bevibilità.

Vinificazione:

Almeno 18 mesi in tonneau e botte grande. Assemblaggio in botte grande e ulteriore maturazione di 4 mesi. 12 mesi in bottiglia.

CURIOSITÀ

Stielle è il nome di un vigneto di 9 ettari con piante di età tra i 10 e i 30 anni.

L'altitudine (600mt) e la particolare luminosità di cui gode questa vigna la rendevano fin dall'antichità un punto privilegiato per osservare le stelle, da cui il nome.

Il vigneto Stielle è raffigurato in etichetta.

Abbinamenti:

Bistecca Fiorentina, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:

16°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**

VIGNETO STIELLE





CHIANTI CLASSICO RISERVA "POGGIO A' FRATI"

Tipologia: Chianti Classico DOCG

Vigneto: Poggio a' Frati

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo

Regione: Toscana

Caratteristiche:

Profumi avvolgenti, complessi e persistenti. In evidenza la ciliegia e la marasca matura, ricco il finale speziato e balsamico.

Vinificazione:

Almeno 15 mesi in botti tipiche chiantigiane e in tonneaux e poi almeno 6 mesi in acciaio. Completa l'affinamento con 1 anno in bottiglia.

Premi e Riconoscimenti:



Azienda che ha conquistato per 10 volte i 3 bicchieri (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)

E1530

CURIOSITÀ

Poggio a' Frati è il nome di un vigneto di 15 ettari con piante di età tra i 10 e i 30 anni. Le vigne circondano una collina dominata da un vecchio convento di frati, da cui il nome.

Abbinamenti:

Arrosti importanti, selvaggina, formaggi stagionati, zuppe di verdura.

Temperatura di Servizio:

16°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**

VIGNETO POGGIO A' FRATI





CHARDONNAY "MOLINO DELLE BALZE"

Tipologia: Toscana IGT

Vigneto: Vari appezzamenti in
Loc. Castagnoli

Vitigni: Chardonnay

Regione: Toscana

Premi e Riconoscimenti:



Azienda che ha conquistato
per 10 volte i 3 bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Profumo di pesca ed albicocca con
sottofondo di mela cotogna e miele
d'acacia. È un vino avvolgente al
palato, il cui perfetto equilibrio si
conclude in un'ottima persistenza
gustativa.

Vinificazione:

Fermentazione: 50% in acciaio e
50% in barriques di primo e secondo
passaggio. Affinamento di circa 10
mesi in bottiglia.

E1529

CURIOSITÀ

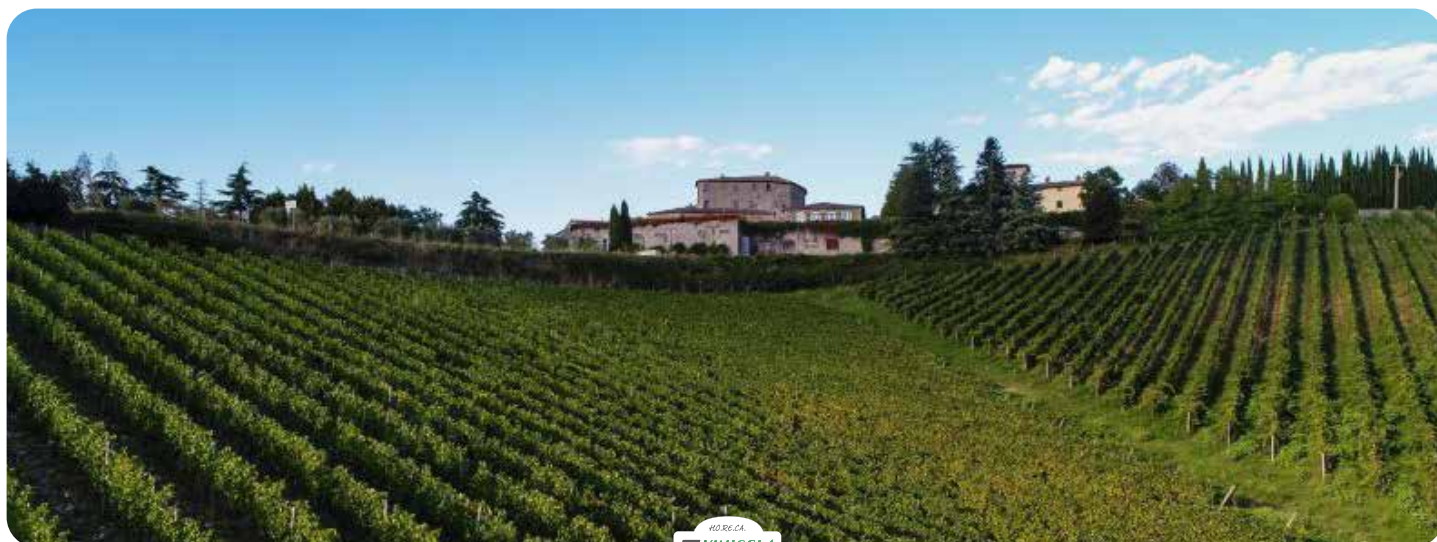
Molino delle Balze viene prodotto da un vigneto di soli 3 ettari che si caratterizza per l'elevata escursione termica in fase di maturazione, condizione ottimale per lo sviluppo dei profumi. La produzione è molto limitata, entro le 10.000 bottiglie annue.

Abbinamenti:

Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, pesce di tutti i tipi.

Temperatura di Servizio:

8-10°C



TOSCANA

PODERE CONCA



BOLGHERI



**CASTAGNETO
CARDUCCI (LI)**

PODERE CONCA

Il Podere, incastonato tra le campagne livornesi, affaccia sulla Via Bolgherese, chiamata la Strada del Vino, a pochi chilometri da Marina di Castagneto, ed accoglie tra le sue mura una storia di passione, tradizione e famiglia.



**Guarda il video
del produttore!**





“APISTÓS”

Tipologia: IGT Costa Toscana

Vitigni: Cabernet Franc

Regione: Toscana

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Rosso intenso e vivace alla vista, esprime al naso eleganti note varietali erbacee e di peperone verde. In bocca risulta complesso, vellutato ed armonico.

Vinificazione:

L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi di cemento per circa 30 giorni.

E1526

CURIOSITÀ

Apistós dal greco *ἀπίστος*, che significa incredibile, è il nostro fiore immaginario, che non esiste in natura ed è quindi per noi incredibile.

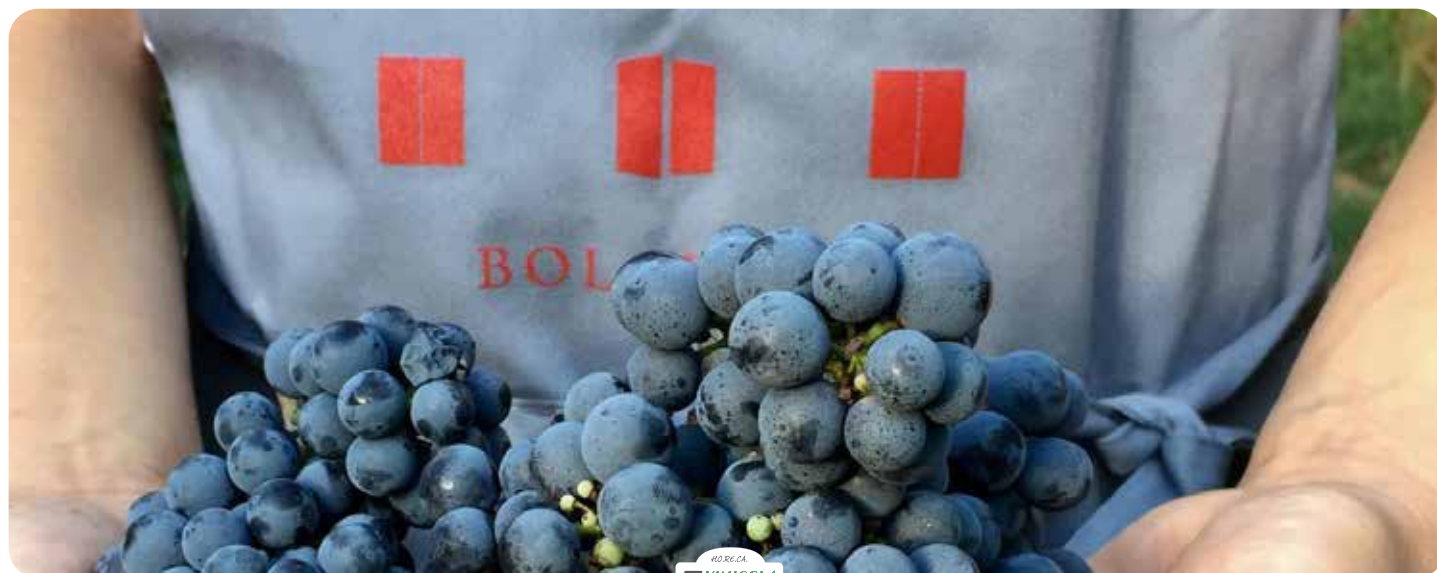
Abbinamenti:

Primi al sugo di carne, carni rosse, cacciagione o griglia.

Temperatura di Servizio:

16-18°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





“AGAPANTO” BOLGHERI

Tipologia: DOC Bolgheri Rosso

Vitigni: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc,
Ciliegiolo

Regione: Toscana

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Rosso intenso e vivace alla vista, esprime al naso note prevalenti di frutti rossi. In bocca ha una bella armonia e persistenza pur essendo giovane ed esuberante.

Vinificazione:

L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni.

E1514

CURIOSITÀ

Agapanto da Agapanthus, fiore della famiglia delle Liliaceae originario del Sudafrica. Il nome deriva dal greco antico “agape” (amore) e “anthos” (fiore).

Abbinamenti:

Salumi, formaggi, carni rosse poco saporite.

Temperatura di Servizio:

16-18°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





“ELLEBORO”

Tipologia: IGT Costa Toscana

Vitigni: Viogner,
Chardonnay,
Sauvignon Blanc

Regione: Toscana

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Giallo paglierino alla vista, si identificano, nel bouquet, note di frutta gialla estiva. In bocca, l'ingresso è potente e dimostra una bella struttura sostenuta da una fresca acidità ed una convincente sapidità.

Vinificazione:

L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio.

E1513

CURIOSITÀ

Elleboro da Helleborus, fiore della famiglia delle Ranunculaceae, detto anche Rosa di Natale perchè fiorisce a Dicembre.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo o abbinato a piatti a base di pesce o antipasti leggeri.

Temperatura di Servizio:

8-10°C



VENETO

 MOSOLE



TENUTA MOSOLE

L'azienda è situata a pochi chilometri da Venezia, percorrendo la strada del vino verso il Friuli. Dispone di circa 30 ettari di vigneto, tra le pianure che si stendono all'orizzonte, i canali, i sentieri e i boschi che si perdono tra la nebbia.



**Guarda il video
del produttore!**





MERLOT "AD NONAM"

Tipologia: DOC Lison
Pramaggiore

Vitigni: Merlot

Regione: Veneto

Premi e Riconoscimenti:



In finale per i Tre Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Caratterizzato da note fruttate (amarena in evidenza), di erbe aromatiche e mirto. In bocca è possente ed avvolgente, con tannini fini e levigati.

Vinificazione:

Fermentazione in cemento e maturazione in barrique di rovere francese (225 litri) per 24 mesi.

E1522

CURIOSITÀ

I nomi dei vini della tenuta Mosole vengono scritti con lo stesso font che si utilizza per i lenzuolini di Venezia. I "lenzuolini" sono le iscrizioni murali indicanti la toponomastica urbana, collocate sui muri della città a caratteri neri su rettangoli candidi come piccole lenzuola da culla.

Abbinamenti:

Carni rosse, pasta, agnello, cacciagione.

Temperatura di Servizio:

18°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





“HORA PRIMA”

Tipologia: IGT Veneto
Orientale

Vitigni: Chardonnay, Tai,
Sauvignon

Regione: Veneto

Premi e Riconoscimenti:



Tre Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Profumo di frutta matura con sottofondo di albicocca, ananas e agrumi. Al gusto, il corpo è ben sostenuto da una buona struttura. Il finale è lungo e persistente.

Vinificazione:

Lo Chardonnay affina in tonneau di rovere francese da 500 litri per 12 mesi mentre Tai e Sauvignon affinano in acciaio inox.

E1516

CURIOSITÀ

Mosole vuole ripercorrere l'identità di un territorio e proprio per questo utilizza il font di scrittura “nizioleto”, tipico veneziano, che parla ancora oggi di un mondo e di un immaginario unici legati ai valori di un tempo.

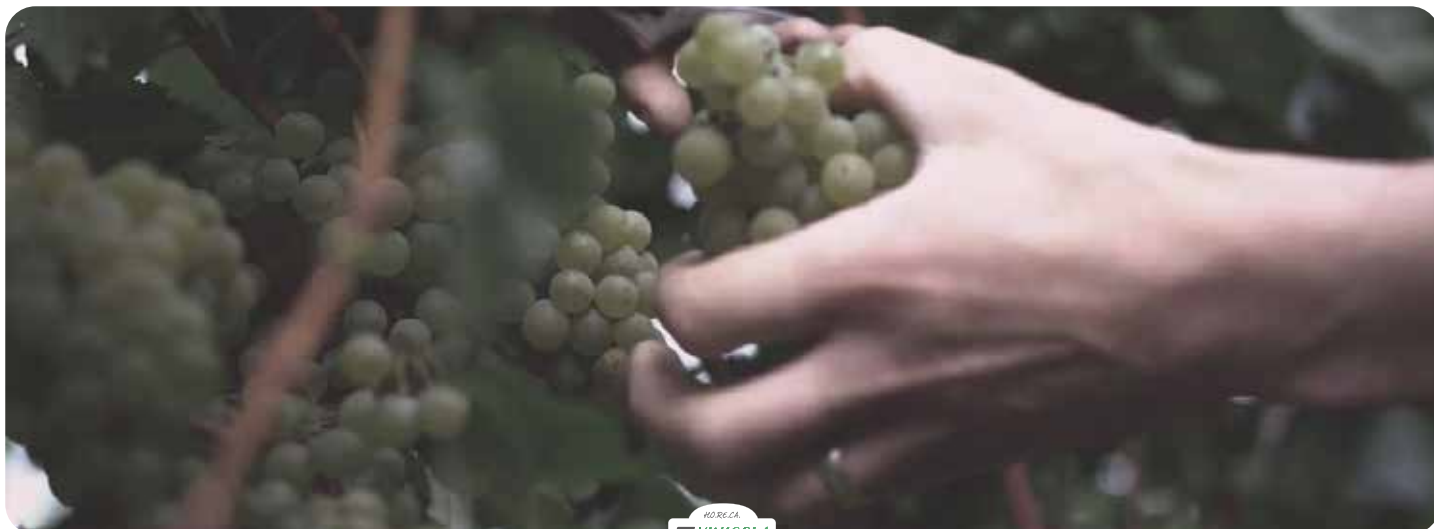
Abbinamenti:

Pasta, frutti di mare, formaggio a pasta dura e stagionato, pesce magro, salumi.

Temperatura di Servizio:

12 - 14°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





CABERNET "HORA SEXTA"

Tipologia: DOC Lison
Pramaggiore

Vitigni: Carmenere,
Cabernet Franc

Regione: Veneto

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Profumi intensi, tipici ed eleganti. Spicca una nota mentolata, leggero vegetale, piccoli frutti di bosco e cacao. In bocca rivela tutta la sua futura evoluzione, con tannino considerevole in un contesto di morbida struttura. Finale in accordo con l'olfatto.

Vinificazione:

Vinificazione tradizionale per alzata di cappello con rimontaggi giornalieri.

E1517

CURIOSITÀ

Il nome che richiama il momento a mezzogiorno in cui ci si siede a tavola all'insegna del cibo e della convivialità.

Abbinamenti:

Arrosti, carni rosse.

Temperatura di Servizio:

18 - 20°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**



MARCHE



CANTINA OFFIDA



CANTINA OFFIDA

Cantina Offida è situata nel paese di Offida (AP) nelle Marche ed è una realtà storica del territorio, nasce infatti negli anni '70. La produzione viene regolata tramite accordi di Filiera con i vignaioli ovvero un protocollo di produzione a garanzia della qualità.



**Guarda il video
del produttore!**



Territorio
Cantina
Offida



OFFIDA ROSSO SERPENTE AUREO

Tipologia: Offida DOCG

Vitigni: Montepulciano,
Cabernet Sauvignon

Regione: Marche

Territorio:

Offida DOCG nata nel 2001 prodotta in 3 tipologie Pecorino, Passerina e Rosso. Le provincie interessate sono Ascoli Piceno e Fermo.

Caratteristiche:

Il colore è intenso, al naso spiccano note speziate e di frutti di bosco che si ritrovano anche al palato che si caratterizza per complessità e potenza.

Vinificazione:

Da uve leggermente surmature. Fermentazione in acciaio, affinamento di 36 mesi in barriques di rovere francese e tonneaux.

E1518

CURIOSITÀ

È il vino più rappresentativo della cantina ed è dedicato al Teatro Serpente Aureo situato lungo il corso principale della città di Offida. Prodotto solo nelle annate migliori e dai vigneti più vocati.

Abbinamenti:

Manzo, pasta, vitello, pollame, agnello arrosto.

Temperatura di Servizio:

18 - 20°C





OFFIDA PECORINO "IL MONTANARO"

Tipologia: Offida DOCG

Vitigni: Pecorino

Regione: Marche

Territorio:

Offida DOCG nata nel 2001 prodotta in 3 tipologie Pecorino, Passerina e Rosso. Le provincie interessate sono Ascoli Piceno e Fermo.

Caratteristiche:

I sentori che troviamo in questo Pecorino vanno dalla frutta esotica fino ad arrivare a sensazioni più evolute verso il miele e la vaniglia.

Vinificazione:

Vinificato in piccoli tini di acciaio e poi invecchiato in botti da 5000 litri per più di un anno. L'ultimo affinamento viene fatto in bottiglia per un periodo di circa 6 mesi.

E1519

CURIOSITÀ

Il Pecorino è un vitigno poco produttivo tanto che la sua coltivazione era quasi scomparsa. Deve il suo nome alla presenza nelle zone di transumanza dei pastori.

Abbinamenti:

Primi, pesce, carni bianche, salumi tipici del luogo.

Temperatura di Servizio:

10 - 12°C



LOMBARDIA

MONTEDELMA
in franciacorta



TENUTA MONTEDELMA

L'azienda, fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², completamente interrata, ad una profondità di 8m.



**Guarda il video
del produttore!**





SP154

FRANCIACORTA DOCG BRUT

Tipologia: Franciacorta Brut

Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Regione: Lombardia

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Territorio:

La Franciacorta si sviluppa in un territorio di 19 comuni della provincia di Brescia. Nel 1997 vengono vendute le prime bottiglie DOCG.

Caratteristiche:

Sentori intensi e complessi di frutta matura e crosta di pane, in bocca risulta armonico, pieno, persistente e ben equilibrato.

Vinificazione:

Le uve sono raccolte a mano per varietà e vigneto, successivamente vinificate separatamente. Dopo oltre 18 mesi, con il procedimento “remuage” si eliminano i residui della rifermentazione e si aggiunge la “liqueur d’expédition”.

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d’Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle ‘curtes francae’, le corti franche esenti da dazi o gabelle.

Abbinamenti:

Ideale come aperitivo, perfetto durante i pasti a base di pesce e piatti delicati.

Temperatura di Servizio:

6 - 8°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





SP321

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ

Tipologia: Franciacorta Rosé

Vitigni: Chardonnay,
Pinot Nero

Regione: Lombardia

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Territorio:

La Franciacorta si sviluppa in un territorio di 19 comuni della provincia di Brescia. Nel 1997 vengono vendute le prime bottiglie DOCG.

Caratteristiche:

Vino color rosa salmone, con un perlage fine e persistente, presenta un profumo complesso ed intenso, ricco di note fruttate ed un gusto sapido, di buona struttura ed equilibrio.

Vinificazione:

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a giusta maturazione e sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le proprie bucce. Raggiunta l'intensità colorante desiderata, le bucce vengono allontanate e il mosto prosegue la sua fermentazione.

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

Abbinamenti:

Consigliabile a tutto pasto e con: salumi, carni saporite, formaggi a media stagionatura. Ottimo anche con pesce e crostacei.

Temperatura di Servizio:

6 - 8°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





SP169

FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Tipologia: Franciacorta Satèn

Vitigni: Chardonnay,
Pinot Bianco

Regione: Lombardia

Territorio:

La Franciacorta si sviluppa in un territorio di 19 comuni della provincia di Brescia. Nel 1997 vengono vendute le prime bottiglie DOCG.

Caratteristiche:

Vino color giallo paglierino, dal profumo fine e delicato, in bocca è armonico e persistente.

Vinificazione:

Le nostre uve Chardonnay vengono raccolte a mano, poste in piccole cassette ed introdotte in apposite presse dalle quali fuoriesce un delicato mosto fiore. A primavera il vino viene dosato con zucchero di canna ed aggiunto di lieviti selezionati. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla sboccatura ed all'aggiunta della "liqueur d'expédition".

CURIOSITÀ

Il Satèn si produce con solo uve bianche, nella tipologia brut e con una minor pressione in bottiglia. Da qui la "setosa" morbidezza che lo caratterizza.

Abbinamenti:

Ideale come aperitivo, eccellente per un brindisi.

Temperatura di Servizio:

6 - 8°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





SP322

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ

Tipologia: Franciacorta DOCG

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Regione: Lombardia

Territorio:

La Franciacorta si sviluppa in un territorio di 19 comuni della provincia di Brescia. Nel 1997 vengono vendute le prime bottiglie DOCG.

Caratteristiche:

Complesso, ampio, fragrante e vivace, in bocca si presenta particolarmente secco, deciso, di grande struttura.

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano. In primavera si procede all'assemblaggio dei vari vini creando così un'unica base spumante che viene aggiunta a zucchero di canna e lieviti selezionati. La sboccatura avviene senza alcun dosaggio di zuccheri nella "liqueur d'expédition", per ottenere un prodotto complesso, equilibrato, elegante e persistente.

CURIOSITÀ

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

Abbinamenti:

Ideale come aperitivo, insuperabile con ostriche e crostacei.

Temperatura di Servizio:

6 - 8°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**



PIEMONTE

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO



VITE COLTE

La cantina progettata con materiali eco-compatibili è stata inaugurata nel 2000 ai piedi dei più prestigiosi Cru del Barolo. Ogni viticoltore aderisce al severo protocollo Vite Colte finalizzato alla conduzione dei vigneti in modo sostenibile.



**Guarda il video
del produttore!**





E1461

BAROLO "PAESI TUOI"

Tipologia: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo

Regione: Piemonte

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2022 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Rosso rubino con riflessi rosso granato, dal profumo intenso e speziato. Vino arricchito da note di liquirizia, caffè e rosa essicata, si presenta in bocca asciutto e corposo.

Vinificazione:

La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento. Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere fino a due anni e riposa ancora in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.

CURIOSITÀ

Il Barolo può essere commercializzato dopo 38 mesi di invecchiamento (dal 1° Novembre) di cui almeno 18 di affinamento in legno.

Abbinamenti:

Si esalta con ricche preparazioni a base di carne.
Ottimo anche a fine pasto, su formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio:

18 - 20°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





E1462

BARBARESCO "LA CASA IN COLLINA"

Tipologia: Barbaresco DOCG

Vitigni: Nebbiolo

Regione: Piemonte

Premi e Riconoscimenti:



Due Bicchieri
(Guida Vini d'Italia 2021 -
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Rosso rubino con riflessi rosso granato, dal profumo intenso e complesso con note di frutta rossa matura, tabacco e caffè. I tannini sono dolci e ben integrati.

Vinificazione:

La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30 °C ed ha una durata di circa 20 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta fino a un anno.

CURIOSITÀ

Il nome Barbaresco deriva da Barbarica Silva, territorio fitto di boschi abitato da popolazioni barbare fino all'epoca preistorica.

Abbinamenti:

Si esalta con ricche preparazioni a base di carne.
Ottimo anche con il risotto con i funghi e pasta al sugo.

Temperatura di Servizio:

18 - 20°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**





E1545

BARBERA D'ASTI "LA LUNA E I FALÒ"

Tipologia: Barbera d'Asti
DOCG Superiore

Vitigni: Barbera

Regione: Piemonte

Premi e Riconoscimenti:



Tre Bicchieri
(Guida Vini d'Italia
2020 / 2021 / 2022
Gambero Rosso)

Caratteristiche:

Rosso porpora intenso, presenta un bouquet ricco e complesso con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia. In bocca è molto fresco, con note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Il finale è lungo e persistente.

Vinificazione:

Fermentazione alcolica con media macerazione sulle bucce e successiva fermentazione malolattica. Maturazione in barrique per almeno 12 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CURIOSITÀ

La prima annata è targata 1988. È un progetto di valorizzazione estrema della varietà Barbera. 60 ettari complessivi di parcelle selezionate.

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente ad affettati e salumi, risotto ai funghi, carne grigliata e arrosto, formaggi stagionati e pasta al sugo di carne.

Temperatura di Servizio:

18 - 20°C





SP312

ALTA LANGA BRUT MILLESIMATO DOCG

Tipologia: Alta Langa DOCG
Brut Millesimato

Vitigni: Pinot Nero,
Chardonnay

Regione: Piemonte

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata; il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia, si procede alla messa in punta. L'affinamento avviene in bottiglia dopo alcuni mesi.

Caratteristiche:

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Presenta un bouquet ricco che spazia dalla crosta di pane al lievito e frutta secca con alcune note floreali. In bocca è pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità. La spuma fine pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

CURIOSITÀ

L'alta Langa è esclusivamente millesimato, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia. Il severo disciplinare prevede almeno 30 mesi sui lieviti.

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce, pesce-crostacei al vapore, finger food, pesce crudo, crostacei.

Temperatura di Servizio:

4 - 6°C

**VENDITA A
BOTTIGLIA
SINGOLA**

