



Salina bianco

Categoria: IGP Salina

Alc.: 12,5%

Vitigno: Inzolia e Catarratto

Allevamento: A Spalliera

Vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: Sgrondatura immediata

Maturazione: In vasche di acciaio Inox

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Descrizione: Di colore paglierino intenso con sprazzi di oro antico brillante e trasparente, di buona consistenza. Al naso rivela profumi di macchia mediterranea insieme al fruttato di agrumi e frutta esotica di grande finezza. Al gusto si presenta fresco e immediato con buona persistenza e sapidità. Da godere a temperature di 8/10°

Abbinamento: Antipasti di pesce, pasta con le verdure, risotti ai frutti di mare, piatti di pesce salsati e formaggi a pasta molle.