

## MARAVEIS

Vitigno: Pinot bianco Friuli D.O.C.

Terreno: alluvionale, calcareo dolomitico.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C ca.

Maturazione: in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,50% ca.

Caratteristiche tipiche: meraviglie (in friulano Maraveis) di profumi, aromi e sapori, non potevamo che chiamarlo così. Mela Golden e biancospino in fiore uniti con la cremosità della fermentazione malolattica. Di lunga durata.

Abbinamenti consigliati: solista per eccellenza!

Temperatura di servizio: 18° C

