



Produit	Brissaia
Producteur	<i>Fattoria di magliano</i>
Appellation contrôlée	Maremma Toscana
Désignation réglementée	DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée DOP - Dénomination d'Origine Protégée
Cépage	100% Ansonica
Vinification	Fermentation à température contrôlée, dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées pendant 20 à 25 jours. Viellit sur les lies.

Notes de dégustation

- * *Robe jaune pâle avec des reflets paille brillant*
- * *Le nez offre des arômes de pommes fraîches, des notes florales avec une finale légèrement sur la poire*
- * *En bouche, il est savoureux et équilibré, avec une minéralité discrète et bien harmonisée.*

Suggestions d'accords

Accompagne merveilleusement bien les crustacés, les poissons et les fruits de mer, les légumes grillés et les fromages frais. Parfait pour l'apéritif.

Distinctions internationales

Code 152 71 090

Format 750 ml

Prix 26.50\$



Teneur en sucre 1,2g/L Taux d'alcool 12,5% Statut SL