



TENUTA
MARTINELLI

ÈTÈ SEBINO IGT BIANCO

UVE:

Chardonnay e moscato giallo

VINIFICAZIONE:

Uve perfettamente mature e vendemmiate a mano vengono pressate sofficientemente. La fermentazione a bassa temperatura e controllata garantisce una lenta fermentazione sinonimo di freschezza olfattiva. Dopo di essa il vino rimane a maturare per tutto l'inverno su fecce fine. In primavera avviene l'imbottigliamento

COLORE:

giallo paglierino giustamente intenso con note verdi ben marcate che donano un senso di freschezza.

OLFATTO:

Fine con aromi intensi frutta di fiori bianchi e polpa a frutta bianca.

GUSTO:

Entrata acida di buona freschezza. Di buona struttura, lungo e sapido. La freschezza acidica invoglia alla beva.

ABBINAMENTI:

Vino schiettamente estivo; da aperitivo e da piatti di pesce crudo. Bene anche con risotto all'ortica. Carni bianche alla griglia poco elaborate.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11C

