

TABARINI



Custoza D.O.C.

UVE: Garganega, Trebbiano, Cortese, Trebbianello

TEMPERATURA SERVIZIO: 6-8°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: breve macerazione sulle bucce in pressa

COLORE: Paglierino, con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fragrante e fruttato, leggermente aromatico

SAPORE: Invitante, sapido, delicato, di giusto corpo, piacevolmente amarognolo

ACCOMPAGNAMENTO

È vino aperitivo, si adatta molto bene ad antipasti all'italiana, ai frutti di mare, primi piatti e risotti, a salse a base di verdure e di pesce

Azienda Agricola Tabarini Damiano & Silvio
Via Ossario, 27
37060 Custoza (VR) - Italia

+39 045 516362 - +39 045 516049
www.cantinatabarini.com - info@cantinatabarini.com