

TABARINI



Custoza Sup. D.O.C.

UVE: Garganega, Trebbiano, Cortese, Incrocio Manzoni, Trebbianello

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: breve macerazione sulle bucce in pressa

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte d'acciaio, con la tecnica del bâtonnage

COLORE: Paglierino, con riflessi dorati

PROFUMO: Gradevole, caratteristico, molto ampio con note intense e persistenti di frutta matura

SAPORE: Morbido, armonico, corposo e ben strutturato

ACCOMPAGNAMENTO

Si accompagna a piatti a base di pesce e carni bianche, antipasti di salumi e risotti

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

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