



Gotto d'oro



MARINO DOC

VINO BIANCO SECCO

Bottiglia 1,5 lt VAP (vetro a perdere)

Provenienza: Regione Lazio, nel comprensorio di origine controllata del Marino.

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e di argilla tufacea.

Esposiz. e altitudine: zone collinari esposte a sud-ovest di Roma comprese fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare.

Uve: Malvasia di Candia e del Lazio, Trebbiano Toscano, Bombino e Bellone.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: aroma intenso di frutta fresca.

Sapore: gusto deciso con persistenza amarognola.

Temperatura di servizio: intorno ai 10°C.

Abbin. gastronomico: compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.

