Azienda Vinicola
VOLPI
SANT'ERMO

TRILO DI BACCO

VERMENTINO DI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: *Sangiovese, Petit Verdot.*

VINIFICAZIONE: *L'uva diraspa-pigiata viene messa in un vaso vinario refrigerato per 10-12 ore ad una temperatura di 4-5 gradi centigradi. Durante questo lasso di tempo e con la bassa temperatura avviene passaggio delle sostanze aromatiche dalla buccia al mosto ottenendo così un prodotto che al naso si presenta intenso, persistente, schietto e fine. Si percepiscono profumi di frutta fresca a polpa bianca, banana, mela verde, melone, ma anche profumi iodati caratteristici dei vini costieri. Alla degustazione è caldo, di corpo, secco, fresco vivo, e durante la fase retrogustativa il minerale ritorna amplificato.*

ABBINAMENTI: *Si abbina bene agli antipasti magri, ai frutti di mare alla griglia e in generale a tutti i piatti a base di pesce.*

GRAD. ALCOLICA: *12% - 13% vol.*

TEMP. DI SERVIZIO: *8 - 10°C.*

CONFEZIONE: *Scatola 12 bottiglie.*

www.cantinavolpi.it