

Don Brizio Bianco - Umbria Bianco IGT



Everyday wine

La personalità del Trebbiano unita all'aromaticità del Viognier



Trebbiano, Viognier



Giallo paglierino



Spicca il sentore di banana seguito da note agrumate di pompelmo, cedro, scorza di limone e lici. Sentori floreali di gelsomino e camomilla, emergono in battuta successiva note di mentuccia selvatica e salvia



In bocca emerge un'acidità profumata ed una buona mineralità. Estremamente piacevole ed immediato

Vinificazione

Trebbiano e Viognier vengono pressati e lasciati fermentare ad una temperatura controllata di 12°-14° in contenitori d'acciaio. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio trascorsi sulle fecce, il blend viene assemblato ed il vino imbottigliato.

Abbinamenti

Perfetto per un pranzo estivo a base di frittiture miste di verdure e pesce: foglie di salvia fritte, zeppoline con le alici, gamberi e calamari. Da provare con le zucchine grigliate condite con mentuccia fresca.