

MAULET

Tipologia

Bianco

Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento
concimazioni organiche contenute

Parametri Produttivi

Produzione massima 100 q/ha
Scelta vendemmiale
Macerazione breve ma intensa e coinvolgente
Fermentazione a temperatura controllata

Parametri Analitici:

Cont. min. alcolico naturale: 12,5% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, profumo floreale,
fresco ma complesso, buona sapidità e notevole persistenza
gusto-olfattiva

Tenuta all'invecchiamento

1 -2 anni

Temperatura di servizio

10° C

Abbinamenti

Adatto agli antipasti e a piatti a base di pesce, non disdegna
accompagnarvi per tutto il pasto

