

Ottava Musa

MARCHE BIANCO I.G.T. DA UVE PECORINO



Profilo sensoriale

di gusto fresco e gioioso in bocca e armonico, fruttato, fragrante, fresco nella dominanza



Uvaggio

Pecorino in purezza



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

in bianco termo controllata a 18°C



Maturazione

in acciaio inox per almeno 6 mesi



Affinamento

almeno 3 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

8°-10° C



Abbinamento

pesce mediterraneo, primi piatti bianchi