

BIANCO MASCHERONE

UMBRIA IGT

TREBBIANO SPOLETINO 100%

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 45 giorni.

MATURAZIONE

Almeno 6 mesi in contenitori di acciaio inox.

ANALISI VISIVA

Colore giallo aranciato intenso, limpido e consistente.

ANALISI OLFATTIVA

Genuino, verace, schietto. Il richiamo all'uva rende sincero questo vino che esprime al naso la sua genuinità. Note minerali di sottofondo.

ANALISI GUSTATIVA

Fruttato con buona sapidità, spiccata mineralità. Di corpo, fresco, moderatamente tannico e perfettamente equilibrato.

ABBINAMENTI

Carni bianche, pasta, formaggi stagionati ed erborinati. Grazie alla sua corposità si accompagna a piatti di media struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

WINEMAKING

Spontaneous fermentation with natural yeasts and maceration on the skins for 45 days .

MATURATION

At least 6 months in stainless steel.

APPEARANCE

Intense orange, clear and consistent.

BOUQUET

Honest, truthful, forthright. The scent is reminiscent of the grape, expressing its genuineness. Mineral background notes.

PALATE

Fruity with good flavour, strong minerality. Full bodied, fresh, moderately tannic and perfectly balanced.

PAIRINGS

White meat, pasta, mature and blue cheeses. This full-bodied wine pairs well with dishes of medium structure.

SERVING TEMPERATURE

14 ° C

