Casabianca

CLEO BIO

CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14 %
UVAGGIO:	Viognier

Vinificazione in acciaio del mosto fiore criomacerato. Affinamento in botte grande di secondo terzo passaggio per 6 mesi e affinamento finale in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, si presenta al naso con piacevoli sentori agrumati, cenni di pesca e note di tè verde. Al palato si rivela di buona acidità, equilibrato e discretamente persistente. Vino perfetto per piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e salumi.