



Suverai Wines

# Nocchianello Spiga di Grano

## Indicazione Geografica Tipica



Altitudine: 70 metri

Esposizione: sud ovest

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 4000 ceppi/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: in bianco, a temperatura controllata di 16°

Fermentazione: in Anfora di terracotta imprunetina da 800 lt – non filtrato

Affinamento: in anfora con parziale macerazione sulle bucce per 6 mesi

Produzione: 1000 bottiglie numerate

Formati: Lt 0,75

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Modalità di servizio: servire a 12° C.

Conservare coricato ad una temperatura di 16° C.

Note di degustazione:

vino caratterizzato da sentori floreali di biancospino, limone e miele. Al gusto è sapido, fresco e di buona persistenza. Si accompagna a piatti a base di pesce, crostacei formaggi di media stagionatura.

Servire ad una temperatura di 14° C.