



Tipologia/Denomination:	Denominazione di Origine Controllata <i>Mark guaranteeing the quality of a wine</i>
Zona di origine/Origin area:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo <i>Loc. Cercatoia, Montecarlo municipality</i>
Tipo di terreno/Soil:	Medio impasto/ <i>Medium texture</i>
Vitigni/Varieties:	Trebbiano Toscano, Pinot bianco, Sauvignon, Semillon e Roussanne
Fermentazione e affinamento Fermentation and ageing:	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox/ <i>Fermentation and ageing in stainless steel tanks with controlled temperature</i>
Alcool %:	12%
Formati/Format:	Borgognotta standard verde scura da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta verde scura da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie Champenoise bianca da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia <i>0,750 lt Dark Green standard Burgundy bottle in boxes of 6 bottles 0,375 lt Dark Green Burgundy bottle in boxes of 12 bottles 1,5 lt White Champenoise bottle in single boxes</i>
Colore/Colour:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli <i>Yellow with green reflexes</i>
Profumo/Scent:	Intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta <i>Intense, fresh, floral with a pleasant fruit note</i>
Gusto/Taste:	Fresco, sapido, vivace e piacevolmente equilibrato <i>Crispy, well-structured, balance and persistent</i>
Temperatura di servizio Temperature of service:	8/10° C
Abbinamenti consigliati Food matching:	Antipasti delicati di mare e di verdure, salumi, frutti di mare, fritti di pesce <i>Fish starters or vegetables starters, sea food, fried fish</i>