



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO

VILLA SOLE

Denominazione: Toscana IGT

Vitigno: Pinot Grigio

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa (*da cui il colore ramato*) e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Ramato brillante

Profumi: Piacevole, buona persistenza e sensazione di acacia e frutta esotica

Gusto: Fresco, buona sapidità, sentori di mandorla e pesca

Abbinamenti: Spaghetti ai calamaretti, risotto alle erbe, tacchino con verdure alla griglia

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

