CANTINA ALDENO DAL 1910

SOLARIS

BIOLOGICO - BIO VEGANO

CLASSIFICAZIONE I IGT Vigneti delle Dolomiti

CERTIFICAZIONI I ICEA Biologico e Biovegan

NOME I Solaris (varietà resistente che non necessita, se non raramente, di protezione contro le crittogame)

COMPOSIZIONE I 100% Solaris

ZONA DI PRODUZIONE I Cimone

SISTEMA DI COLTIVAZIONE I Guyot

VENDEMMIA I Raccolta a mano

VINIFICAZIONE I Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE I Vino dal colore giallo paglierino, dal profumo di fiori con sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Al palato è secco, fresco, ricco e fragrante.

GRADO ALCOLICO I 12,5% vol.

FORMATO DISPONIBILE I 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO I 12-14 °C

ABBINAMENTI I Da consumarsi come aperitivo o abbinato a tutte le pietanze vegane e a primi piatti e secondi a base di pesce di lago. Ben si accosta a antipasti, zuppe, risotti e carni bianche.

www.cantinaaldeno.com