

## Marinele 2018

<b>Vitigno:</b>	Moscato giallo 100%
<b>Terreno:</b>	Flysh di Bergamo
<b>Altimetria:</b>	450 m. s.l.m.
<b>Pre fermentazione:</b>	18 h di macerazione a freddo con le bucce e fecce. Successivo illimpidimento.
<b>Fermentazione:</b>	a bassa temperatura 7/8 gradi per 8/10 giorni.
<b>Imbottigliamento:</b>	con saturazione di gas inerte
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Di colore giallo paglierino, al naso spicca la caratteristica aromaticità, con sentori floreali. Al palato viene confermato il floreale fresco con sentori di mandorla che restano nel finale. Secco e fresco, esprime nell'insieme un buon equilibrio.
<b>Gradi:</b>	12,5 %
<b>Servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Abbinamento:</b>	Aperitivi, risotti con erbe primaverili, piatti di pesce, formaggi stagionati.



*Il vino è certificato biologico da icea*