
Mottura

Salice Salentino Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati,
gusto fresco e minerale.



Zona di produzione

Uve Fiano, Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo: si apre al naso con sensazioni floreali. Gradevole il profumo di frutta tropicale con sottofondo speziato.
Gusto: fresco, giustamente minerale con buona persistenza e fin di bocca vanigliato.

Abbinamenti: ideale con zuppa di pesce, carni bianche o primi delicati.

Grado alcolico

12,5%

Temperatura di servizio

12-14°C

