

JENTILINO



bianco



JENTILINO

TERRE di COSENZA
Denominazione di Origine Protetta

VITIGNI

Greco bianco (60%) e Montonico (40%)

EPOCA VENDEMMIA

2[^] decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura con protezioni dalle ossidazioni

FERMENTAZIONE

13-15°C

AFFINAMENTO

Acciaio

GRADO ALCOLICO

13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È il risultato di una sapiente ed equilibrata combinazione di uve diverse.

È un vino di colore oro chiaro, caratterizzato da una profumatissima esplosione di aromi di frutta.

La sua freschezza ed eleganza lo rendono un vino estremamente piacevole.

La Peschiera

Azienda Agricola

C.da Peschiera - 87040 San Lorenzo del Vallo (Cs) - Italia

tel. e fax +39 0981 950841

www.lapeschiera.net