

Ctenuta CELIMARRO



DESCRIZIONE

Un vino autoctono dai riflessi aurei.
Vinificato per la prima volta nella vendemmia 2018, si accosta bene ad aperitivi, antipasti delicati e piatti a base di pesce.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Montonico

Altitudine Vigneto: 180 metri s.l.m.

Epoca vendemmia: 2^a decade di settembre

Vinificazione: pressatura con protezioni dalle ossidazioni;
fermentazione 13 - 15°C

Affinamento: in acciaio

Colore: ambra lucente

Abbinamenti: aperitivi, carni bianche, pesci e formaggi freschi

Profumo: fresco, frutta tropicale

Temperatura di servizio: 10 - 15°C



Montonico

Horeca