

Laguna del Conte



Tipo de vino: Vino blanco tranquilo

Denominación: IGT

Zona de producción: Uvas de la zona IGT situada en los territorios de la región de Sicilia.

Uvas: Grillo, Grecanico e Chardonnay.

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Color: Amarillo pajizo con delicados reflejos dorados

Nariz: Intensas notas florales y afrutadas de pomelo, cítricos, limón y delicados toques de salvia y manzana verde

Sabor: Fragante y mineral, seco y amplio en boca, deja una agradable sensación de limpieza y frescor y un delicado postgusto afrutado.

Maridaje: Excelente como aperitivo, y como vino para toda la comida. Ideal excelente con aperitivos y primeros platos ligeros, carnes blancas, mariscos y pescados, quesos frescos y de media curación.

Temperatura de servicio: 10°C

BODEGA

Conte di Campiano

www.italyswine.com.py