

Earth Heart

DENOMINATION : Ravenna Bianco IGP
GRAPE VARIETY : With grapes cuvée,
based on chardonnay e sauvignon

COLOUR : falxen yellow

NOSE : citrus, crisp, fruity

TASTE : fresh and fruity

PAIRINGS : fish, shellfish, white meat, salads

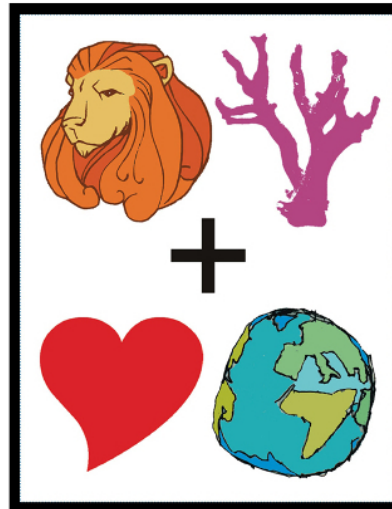
VINIFICATION PROCESSES

VINIFICATION : in white

EVOLUTION : 6 months in steel

FINING : 2 months in bottle

ALCHOL : 13-14 % vol.



DENOMINAZIONE : Ravenna Bianco IGP
VARIETA' : Cuvée di bianchi aziendali
a base Chardonnay e Sauvignon Blanc

COLORE : giallo paglierino

PROFUMO : agrumi, crosta di pane, fruttato

SAPORE : fresco e fruttato

ABBINAMENTI : Pesce, crostacei, carni bianche

PROCESSI DI VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE : acciaio

MATURAZIONE : 6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO : qualche mese in bottiglia

GRADO ALCOLICO : 13-14 % vol. in base alle annate