



Code 150 03 722
Format 750 ml

Produit **Tareni Inzolia**

Producteur **Cantine Pellegrino**

Désignation **IGT - Indication Géographique Typique**
réglementée **IGP - Indication Géographique Protégée**

Cépage **100% Inzolia**

Vinification Période de récolte à partir de la première décade de septembre.
Vinification traditionnelle en blanc, avec pressurage doux et fermentation à température contrôlée.
2 mois de vieillissement en cuve inox.

Notes de dégustation

- ◆ *Robe jaune paille aux reflets verdâtres.*
- ◆ *Le nez offre des arômes d'une bonne intensité et moyennement complexes, avec des parfums de fruits mûrs et d'agrumes, ainsi que des notes de fleurs d'oranger.*
- ◆ *En bouche il offre des saveurs persistantes, chaudes et douces, caractérisées par une sapidité modérée.*

Accords

Accompagne bien les entrées, les pâtes, les viandes et même les fruits de mer en sauce tomate.

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 12,5% Statut IP