



TENUTA
ENZA LA FAUCI



Petalo

sicilia INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Etichetta: Petalo

Classificazione: IGT Terre Siciliane Rosato

Uve: Nocera Autoctono

Allevamento: Cordone Speronato Doppio

Vendemmia: Ottobre

Raccolta delle Uve: Manuale in cassette di 10 kg con accurata selezione dei grappoli

Affinamento: in vetro

Caratteristiche organolettico: Vino vino dai delicati sentori di fiori e frutta. Fresco, profumato e godibilissimo.

Colore: Rosa pesca

Modo di conservazione: tenere la bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente fresco e ventilato a temperatura costante non superiore a 18 °C

Abbinamenti: Dall'aperivo ai secondi di pesce, carni bianche crostacei. Ottime con insalate e pizza.

Temperatura di servizio: 10°/12°