



Cervaro della Sala

Umbria IGT



Région : Umbria

Cépage(s) : Chardonnay / Grechetto

Degré d'alcool : 12,5%

Dégustation : De couleur jaune paille éclatant avec des reflets légèrement verdissants, ce vin offre des notes d'agrumes et de fruits exotiques tout en fraîcheur. En bouche, il se distingue par son onctuosité et sa longueur. Sa jeunesse vivace déjà très plaisante, révèle un grand potentiel qui s'exprimera pleinement au fil des années.

Temp. de service : 5-7°

Accord : Accompagne parfaitement les poissons blancs comme la lotte ou le loup de mer et les fromages de chèvre.

Garde (années) : 5-10

Vinification : Il est produit avec des raisins de Chardonnay et Grechetto ; la fermentation et le vieillissement (de 5 mois) se font en barriques, ensuite le vin repose en bouteille pendant environ 10 mois dans les caves médiévales du Château.

Type : Bianco (blanc)