



FRESCOBALDI MASSOVIVO AMMIRAGLIA TOSCANA IGT, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Vermentino.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada seguido por reposo sobre lías finas.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Massovivo se destaca inmediatamente por su delicadeza sin igual, con un color amarillo pajizo con sutiles reflejos verdes.



El aroma es igual de delicado: abierto con elegantes aromas florales y cítricos, estas fragancias dan paso a notas de fruta blanca madura.



Notas herbáceas mediterráneas y la salvia emergen al final y enriquecen el bouquet. Llena armoniosamente el paladar, declarando su riqueza y frescura extrema. Un vino con gran persistencia y una excelente relación entre sabor y aromas.



Se recomienda acompañar con: Antipasto, entradas, pescado y carnes blancas frías.


FRESCOBALDI
TOSCANA

La Bodega

Por 700 años, la familia FRESCOBALDI combinó tradición, experiencia e innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia. La familia siempre ha buscado desarrollar y celebrar la diversidad del terruño de la Toscana. Siendo orgullosos propietarios de algunos de los mejores viñedos de esta región, siempre han procurado mantener la identidad y la autonomía de cada propiedad. FRESCOBALDI representa la verdadera diversidad de la Toscana y sus seis propiedades, Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia, Castiglioni y Remole, están ubicadas en las áreas más adecuadas para la producción de vinos finos.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com