



AIA VECCHIA

VERMENTINO



AIA VECCHIA

TOSCANA



# VERMENTINO

TOSCANA I.G.T.

Uve: Vermentino, Viognier

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), Toscana

Maturazione: in vasche di acciaio per 4 mesi

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 8° - 10°C

Caratteristiche: giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è fresco con aromi di erba fresca, pesca ed albicocca. Ottimo equilibrio tra acidità e mineralità, in bocca ha medio corpo, grande sapidità e una piacevolezza di beva superlativa.

Abbinamenti: raccomandato come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, crostacei e secondi a base di pesce e carni delicate.

AIA VECCHIA SRL

Via del Casone Ugolino, 7 57022 Bolgheri/Castagneto Carducci (LI) - Italy

T. +39 0586 677 147 / F. +39 0586 677 137

e-mail: [info@aivecchiabolgheri.it](mailto:info@aivecchiabolgheri.it) [www.aivecchiabolgheri.it](http://www.aivecchiabolgheri.it)