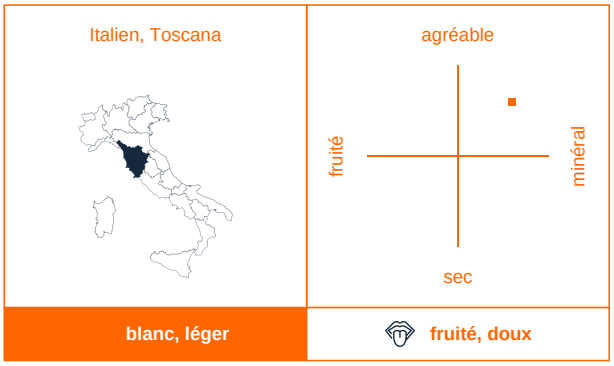
IDILLIO BIANCO MAREMMANO IGT IDILLIO IGT

AZIENDA GUIDO F. FENDI | 2022



Au bouquet, ce pur Vermentino de Toscane développe dagréables notes fruitées qui promettent une dégustation passionnante. Elles se muent au palais en des senteurs rappelant le litchi, le sureau, le pamplemousse, la pomme verte et lananas. Ce vin frais et équilibré de lAzienda Guido F. Fendi évoque de douces nuits respirant la chaleur du soleil italien. Cette impression se prolonge au palais et sachève sur une finale légère.



Vermentino

Maturité optimale: 1 - 2 Années

En cuve inox, maturation en bouteille pendant 6 mois

pomme verte (Granny Smith), pamplemousse, sureau, ananas, litchi

fruits de mer, asperges, moules, spaghetti vongole

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner