

MONTALTO



Montalto Bianco Sicilia DOC

12,5% alc. vol



Grillo • Viogner • Chardonnay



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreno composto prevalentemente da calcare, argilla e ferro

Soil predominantly consisting of limestone, clay, and iron



Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili, in serbatoi di acciaio con continui batonnage per circa tre mesi.

Alcoholic fermentation for 8-10 days at a controlled temperature of 16-18 °C. Aging on the noble lees, in steel tanks with continuous batonnage for about three months.



Un vino dal colore giallo verdognolo, in bocca è fresco, con una buona struttura e sapidità e note piacevolmente aromatiche. Si percepiscono sentori di frutta tropicale.

The wine is greenish-yellow in colour and fresh on the palate, with a good structure and tang and pleasantly aromatic notes with undertones of tropical fruit.



Apprezzatelo in abbinamento a piatti di pesce, pollame e fresche insalate estive. Servire a 10-12°C

It is the ideal accompaniment to seafood, poultry or salad. Serve at 10-12°C

