

LUNARIS



Vitigno: 100% Friulano

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Sistema d'allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Manuale a inizio settembre

Alcool svolto: 12,5° C

Colore: Giallo canarino intenso

Note sensoriali: Dal tipico retrogusto di mandorla viene arricchito da una piacevole sensazione di erbe, mela golden, glicine e balsamici. Elegante e sapido raggiunge una armoniosa complessità di sapore tra note floreali e fruttate

Abbinamenti consigliati: Buon aperitivo, ottimo con gli insaccati, i primi piatti di pesce e i formaggi freschi e grassi

Temperatura di servizio: 10/12° C

