

ALBAROSSA BIANCO



Verdeca 100%, spalliera, 110 quintali per ettaro. L'intera linea Albarossa si distingue per il carattere moderno, dove la tradizione dei vitigni autoctoni si lega ad un gusto internazionale e giovane. Così il bianco, da verdeca in purezza, unisce la morbidezza dei suoi 5 gr/lt di zucchero residuo a freschezza e sapidità, creando un vino adatto a qualunque occasione, dall'aperitivo alla buona tavola.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore giallo verdognolo, limpido, trasparente e brillante

Esame Olfattivo: vino di buona intensità e finezza con sentori fruttati di ananas fresco e agrumi e floreali di gardenia e fiori di limone.

Esame Gustativo: vino secco, fresco in acidità, leggermente sapido, di media persistenza e intensità.

Servire a 10° in calici a bianco che si chiudono verso il naso di media grandezza.

Si abbina a pesce crudo e pesci con cotture delicate tipo branzino o orata al vapore con leggero filo d'olio del Salento.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com