



LA RANDA BIANCO IGT ALIARA

Gradazione: 13% vol.

Vitigni: Grechetto, Sauvignon

Ogni Vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione.

Per La Randa® selezioniamo a mano il 16,6 % delle uve provenienti dalle nostre vigne. Le uve subiscono una breve crio-macerazione, seguita dalla fermentazione alcolica che avviene in barrique a una temperatura controllata, poi viene affinato in acciaio per due mesi.

Vinificazione e affinamento: La fermentazione in legno dona al vino un colore dorato brillante, e regala grande ampiezza sia in bocca che al naso.

Degustazione: Colore: Dorato brillante. A livello olfattivo si spazia dalla frutta tropicale alla pasticceria secca. Ananas, papaia, vaniglia, zucchero filato, mela golden. Al gusto è secco al punto giusto, e sapido. Equilibrato, la corrispondenza tra i sensi sottolinea l'armonia che pervade questo vino. Il finale lungo e gradevole invita al secondo bicchiere. Si sposa con antipasti di verdure, crudi di pesce, risotti di mare e crostacei.

