

Souvignier gris “FLO!”

Vino



Nome	Flo!
Vitigno	Souvignier gris
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Klassik
Zona di provenienza	Laste basse/Renon- Südtirol
Coltivazione	Impiani a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e affinamento in Inox

Descrizione e informazioni

Un nuovo vino é nato! E ha la sua impronta personale!
Questa nuova varietà PIWI e la sostenibilità assoluta. Qui riusciamo a evitare qualsiasi trattamento e salviamo così risorse e una natura incontaminata.
Questo vino viene fermentato e affinato in acciaio inox per poter mantenere la freschezza e la naturalità del vitigno Souvignier gris.
Un vino moderno con una struttura alpina.

Abbinamenti

Questo Souvignier gris ha una freschezza incredibile e si presta da aperitivo ma anche da vino da accompagnamento con piatti a base di asparagi, ortaggi e anche a base di pesce.

La temperatura di servizio consigliata è di 6 gradi.