



MR X

BIANCO DELL'EMILIA IGP



Vino Fermo Bianco



100% Spergola | Borzano di Albinea, RE (200 mt s.l.m)



Uve selezionate e raccolte a mano nella seconda metà di Agosto



Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate e macerate per 6 ore circa. Pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, dove rimane ad affinare per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato.



MR X bianco si presenta nel calice con veste paglierina luminosa
Il sorso è davvero splendido, polposo e teso allo stesso tempo, irrorato da una vena di acidità e sale davvero rinfrescante



Vino a tutto pasto, si abbina a crostacei, frittura di pesce, piatti leggeri e delicati a base di verdure, finger food. Perfetto da abbinare alla cucina fusion/orientale.



scatola da 6 bottiglie x 0,75 Lt



11,5% vol.



10° - 12° C