



CONSOLI®

VINI DAL 1920

ALBURNUS VINO BIANCO

Viene allevato in vigneti situati in zone di media collina, su terreni calcareo-argillosi, questi componenti fanno sì che l'acino raggiunga il giusto equilibrio tra mineralità e sapidità. Dopo la vendemmia e quindi il passaggio in cantina, il mosto riposa e affina in tini d'acciaio. Segue l'affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

È prodotto da un blend di uve Malvasia e Trebbiano.

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso esprime sentori di fiori bianchi, al palato è fresco, morbido e armonioso, con una piacevole e delicata fragranza aromatica. Buona mineralità. Fine persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna gradevolmente fettuccine con ragù, risotto con verdure, pesce, bruschette e pecorino.

