PartnerWine

ANTHEMIS

BOCCAFOSCA

Bianchello del Metauro Doc

Denominazione di Origine Controllata

ALCOOL:

12,0 -13,0 % vol.

VITIGNO:

Bianchello del Metauro; in purezza 100 %

COLORE:

Giallo paglierino tenue, limpido, cristallino

PROFUMO:

Intenso, abbastanza persistente, fine, di fiori gialli e frutta matura. (in prevalenza mela)

SAPORE:

Secco, abbastanza sapido e di buona freschezza. Gradevoli percezioni di frutta e mandorla finale

ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti di mare, primi di pesce o con salse delicate, crostacei e pesci al forno o alla griglia.

Si abbina bene a carni bianche delicate o formaggi magri

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10°