



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



BALBINO

Vermentino Maremma Toscana DOC

Semplice non vuol dire facile: questo vermentino, affinato in acciaio, esprime infatti freschezza e grande equilibrio. Di color giallo paglierino, ha un timbro di frutto puro, aromi delicati di fiori bianchi e un finale sapido. Ideale per un aperitivo, si sposa egregiamente con crudi e frutti di mare ma anche con una pasta con primizie dell'orto.

Vitigno: Vermentino

Terreno: I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questo vino bianco.

Affinamento: In acciaio

Colore: Giallo paglierino carico.

Olfatto: Sentori di pera e fiori bianchi.

Sapore: Si notano sapori fini e puliti. Spiccano gli aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da vivace freschezza, equilibrato, fine.

Gastronomia: Si accompagna a vari piatti di pesce, crudi, frutti di mare, zuppe di crostacei e paste delicate a base di verdure. È ideale negli aperitivi lunghi.

Temperatura iniziale di servizio: 10°-12°C