



## PRODUTOR



CANTINE SETTESOLI



VINO BIANCO  
SICILIANO



ITÁLIA



SICILIA



2024

## CARACTERÍSTICAS



100% VERMENTINO



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB  
TEMPERATURA CONTROLADA

## VINIFICAÇÃO

A colheita ocorre nos primeiros dias de setembro. Fermentação sob para tanques de aço inoxidável, o mosto é transferido para afinamento durante 06 meses. Posteriormente, é engarrafado e permanece um mês em cave para finalização do processo de estabilização.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



APERITIVO



SALADAS FRESCAS



PEIXES GRELHADOS



RISOTO

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Visual:** Cor amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados.

**Olfato:** Notas de frutas tropicais e cítricas, toques de ervas e flores brancas.

**Paladar:** A acidez marcante, trazendo sensação de frescor imediato, textura limpa, sem untuosidade excessiva, com toque de salinidade.

% 12,5 %

08 C°~12 C°

