



Marì

Colli Euganei Bianco DOC

Le uve impiegate sono le tradizionali uve in quanto i contadini solitamente le piantavano vicine per incrementarne la resistenza ad agenti patogeni. Dal color paglierino brillante, al naso regala la piacevole complessità e personalità delle uve impiegate. Note fruttate e minerali, con ricordi di pesca, albicocca e agrume, sono seguite da accenni vegetali e di delicatissimi fiori di campo e salvia. Un vino snello ma con buona complessità olfattiva, ideale per piatti a base di verdure in generale. Ottimo con risi e bisi o lo stagionale risotto con carletti, pollo e pesce in delicate preparazioni. Diventa sfizioso se abbinato alle bruschette durante l'aperitivo.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 6-8 °C.

Vitigno: 60% Garganega-30% Tai-10% Moscato Giallo

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Formato da 75 cl