

BADIA DI MORRONA LA SUVERA BRANCO IGT

O fruto de uma mistura de variedades importantes, Chardonnay, Vermentino e Viognier.



Chianti, Toscana - Itália



Chardonnay, Viognier e Vermentino



O vinho é produzido de forma rigorosamente tradicional, deixando os cachos de uva secar em camadas de junco até fevereiro, a fim de aumentar o teor de açúcar como a uva seca e passas.



Envelhece 06 meses em barril para o Chardonnay. Apenas tanques de aço inoxidável para o Viognier e Vermentino.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela palha com realce dourado claro.



Aromas mediterrânicos e exóticos lembram a fruta tropical. O desenvolvimento em garrafa dá notas elegantes, complexas e minerais.



Na boca, o vinho é amplo, intenso e persistente, com uma acidez equilibrada. É um vinho estruturado e macio.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ideal com massas e pratos de arroz com peixe e carne branca.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 4,17 meq/l

PH: 3,23



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO