



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Plaisir Bianco

Passito Bianco Colline Pescaresi IGT

Tipologia: Passito Bianco Colline Pescaresi IGT

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Vitigno: Moscato

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto, fermentazione frazione limpida.

Maturazione ed affinamento: in acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: vino di colore giallo oro; bouquet delicatissimo, profumo aromatico tipico; gusto ampio ed armonico, con sentori di miele e frutta tropicale.

Longevità in bottiglia: viene mediamente messo in commercio un anno dopo la vendemmia; da consumarsi al meglio nei due anni successivi.

Temperatura di servizio: 12/14°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata