

# CERVARO DELLA SALA VINO BIANCO

Al naso è caratterizzato da note aperte di camomilla e pietra focaia. Al palato è sapido con i caratteristici aromi delicati di vaniglia e burro che si uniscono elegantemente ai sentori di frutta esotica.



**PRODUTTORE:** Marchesi Antinori Castello della Sala

**PROVENIENZA:** Italia

**REGIONE:** Umbria

**TIPOLOGIA:** Bianco

**DENOMINAZIONE:** Umbria IGT

**VITIGNO:** Chardonnay, Grechetto

**AROMA:** Vaniglia, camomilla, pietra focaia, burro, frutta esotica

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2018 - 2022

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo come vino da aperitivo. Ideale da abbinare a tutto pasto con piatti a base di pesce, crostacei, antipasti e carni bianche