

Bianco bio - Lunatico - San Donatino Toscana IGT



Notes de dégustation :

Robe : couleur de pelure d'oignon.

Nez : marin avec beaucoup de personnalité.

Bouche : vibrante et fraîche.

Accords mets-vin :

A servir à l'apéritif, avec des plats de poisson, des viandes blanches.

Le saviez-vous ?

Mathieu Ferré, fils de Léo, un poète en son terroir :
" Nos crus ont l'identité de la terre et des années."



Typologie : vin blanc bio



Producteur : San Donatino



Zone de production : Castellina in Chianti, Sienne, Toscane



Cépage : 100% sangiovese bio



Garde : jusqu'à 2 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 8-10°C

