

TREZERO



Eos

BIANCO
IGT VENEZIA GIULIA

DESCRIZIONE

Eos è un vino dal color giallo intenso. Al naso troviamo un'armonica sinfonia di profumi: frutti tropicali ed esotici, tra cui ananas e mango, poi ancora banana e frutta molto matura. Complessità olfattiva, supportata da un'importante pienezza, freschezza e acidità.

UVE

Vitigni a bacca bianca PIWI

VINIFICAZIONE

Si lavora anche qui con battonage dei mosti. La fermentazione è a bassa temperatura. Vinificazione in acciaio. Leggera sosta a freddo a contatto con le bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servirlo tra 8° e 10° C.

ABBINAMENTI

Sostiene benissimo primi piatti importanti, ma anche risotti vegetali. Perfetto con dei piatti di pesce grasso.