



MEFITE

Maturano del Frusinate IGT

Tipologia vino: Maturano 100%

Zona di produzione: Territorio Comunale di Broccostella e Alvito (FR)

Epoca di impianto: anno 2007

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in bianco, 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: Intensamente fruttato, spicca quella tropicale come l'ananas, il mango e la banana. In secondo piano delicate note floreali e minerali con eleganti richiami di gesso.

Palato: Gusto equilibrato, ottima struttura acida e una gradevole sapidità rendono il vino piacevole e con un'ottima persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con spaghetti ai frutti di mare, piatti di media struttura di pesce e carni bianche.

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA
ALLUMINIO

 
MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com
Tel - +39 329 164 0957