



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: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: Vinificazione in bianco. Sosta di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti e 2 mesi di stabilizzazione in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: Al naso sprigiona un profumo intenso e piacevolmente esotico. Dominano sentori di ananas maturo, mango e polpa di banana, splendidamente integrati da sfumature floreali di ginestra e da una sofisticata impronta minerale con chiari ed eleganti richiami di gesso.

Palato: Sorso di eccellente struttura ed equilibrio. L'impatto caldo e avvolgente del frutto è sapientemente sostenuto da una vigorosa spalla acida e da una decisa sapidità, elementi che donano un beva dinamica, profonda e dotata di un'ottima persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con spaghetti allo scoglio e paste con sughi strutturati di mare. Trova una grande sinergia con zuppe di pesce in bianco, carni bianche arrosto (coniglio o pollo alle erbe).

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 - +39 333 505 7740