



# Fass 5

IGT 2017

Terra Antica

---

Fass 5 di Terra Antica è un vino bianco dai profumi intensi, proveniente da uve di vermentino e malvasia fermentate in tini di acciaio a temperatura controllata.

Ben equilibrato al palato, con acidità e persistenza che lo rendono fresco e piacevole.

Da consumare con piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche raffinate ed aromatizzate, formaggi freschi.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2017
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Vermentino 80% ;Malvasia 20%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	Al palato ben equilibrato con acidità e persistenza che lo rendono fresco e piacevole
<b>Profumo</b>	Al profumo intenso e persistente, con note di fiori di pesco, gelsomino, frutta bianca matura
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12