

MOSCATELLO HELIODOR

Puglia IGP



Capurso (BA) - Puglia



Vino bianco:
100% Moscato Selvatico



Affinamento in acciaio inox
per 3 mesi, seguono 2 mesi in
bottiglia



Al naso pieno, fruttato e
persistente, aromi di frutta
esotica matura



In bocca fresco, elegante
strutturato, con un finale
delicato di frutta fresca



6° - 10°C



Ottimo abbinamento con
aperitivi a base di
crostacei, frutti di
mare, pesce

