



Jermann

CAPO MARTINO

Bianco Venezia Giulia IGT



**Ruttars, Dolegna del
Collio (GO)**



**Vino bianco:
Friulano in maggior parte,
Ribolla Gialla, Malvasia**



**Affinato in botti di rovere di
Slavonia per 12-16 mesi e
commercializzato 2 anni
dopo la vendemmia**



**Al naso intenso fruttato e
floreale con leggera nota
vanigliata, mandorla e
biancospino**



**In bocca è equilibrato, frutta a
pasta bianca matura e con una
persistenza infinita**



10° - 12° C



**Primi piatti elaborati,
secondi elaborati, purè di
ceci con polpi saltati al
rosmarino. Non teme
nulla**



ttttt



WINEFASHION