



*Vie di Romans*

## DUT'UN

Venezia Giulia IGT



**Mariano (GO)**



**Vino bianco:**  
50% Chardonnay  
50% Sauvignon Blanc



9 mesi sui lieviti, segue un affinamento per 20 mesi in bottiglia (vendemmia tardiva L)



Al naso note burrose e vegetali, mandorla fresca, menta e salvia, cioccolato bianco



In bocca è morbido, ricco, sapido, grintoso ed elegante al palato. Lunghissimo



10° - 12°C



Grandi antipasti strutturati con affettati e formaggi. Eccezionale con la carne, la pasta, le minestre o pesce



ttttt



WINEFASHION