

# BIANCO IGT “PERCORSI”

---



**UVE:** Moscato (vinificato secco)  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** limo - argilloso  
**FERMENTAZIONE:** in acciaio  
**AFFINAMENTO:** acciaio e bottiglia

**ALCOL:** circa 13%

**COLORE:** giallo paglierino  
**PROFUMO:** floreale, agrumi, fiori d'arancio  
**SAPORE:** equilibrato, aromatico, persistente  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10°C  
**ABBINAMENTI:** cucina asiatica, pesce

**GRAPE VARIETY:** dry Moscato  
**SOIL TYPE:** silt - clay soils

**FERMENTATION:** in stainless steel  
**AGING:** stainless steel and bottle

**ALCOHOL:** approx. 13%

**COLOUR:** straw yellow  
**NOSE:** floral, citrus and orange blossom  
**PALATE:** balanced, aromatic and persistent

**SERVING TEMPERATURE:** 8 - 10°C  
**FOOD PAIRING:** asian cuisine and fish dishes