



MONTECUCCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

VERMENTINO

TERRITORIO:

Maremma Toscana, 300
metri s.l.m.

VITIGNI: Vermentino 100%.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Delicato, fresco e
caratteristico.

SAPORE:

Asciutto, morbido e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C.

ABBINAMENTI:

Primi piatti leggeri e ogni
tipi di pesce.

TERRITORY:

*Maremma Toscana, 300
meters above sea level.*

GRAPES: Vermentino 100%.

COLOR: Straw-yellow.

*BOUQUET: Soft, fresh and
typical.*

*TASTE: Dry, mellow and
sapid.*

SERVING TEMPERATURE:

10-12°C. (50-53°F.).

*FOODS: Light pastas and
soups, every kind of fish.*

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....