

PROMO 1 CONSIGLIO DELL'ORDINE DEGLI AVVOCATI DI ROMA: 6 BOTTIGLIE (2 Vermentino, 2 Viognier, 2 Vela Rosa)

Prezzo di cartellino 63,00€ - SCONTO A Voi riservato 22% = 48,90 - Fino ad esaurimento scorte

VERMENTINO ACQUAGIUSTA MAREMMA TOSCANA DOC TENUTA LA BADIOLA. Vermentino 100%. Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. La vinificazione si svolge pressando le uve intere a bassissime pressioni di lavoro al fine di evitare l'estrazione di sostanze indesiderate. Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo: immediato di note floreali e fruttate con un piacevole sfondo vegetale. Sapore: fragrante, delicato, con un'importante acidità che conferisce freschezza e piacevolezza alla beva. Interessante la persistenza, rotonda e prolungata.



VIOGNIER BELVENTO TOSCANA BIANCO IGT PETRA VINI. Viognier 100%. In questa parte di Maremma Toscana il viognier può esprimersi al meglio grazie alla mineralità dei terreni che presentano banchi compatti, calcarei ed uniformi. Il vento e il calore di questa terra consentono la maturazione ideale degli acini che si presentano piccoli di spessore e croccanti. Il colore è paglierino, deciso e lucente, i profumi richiamano note di lavanda, fiori di sambuco, melissa e salvia, ad anticipare sensazioni più ricche di cedro, melone bianco e frutta tropicale.



VELAROSA BELVENTO TOSCANA ROSATO IGT. Grenache 100%. Grenache: il quarto vitigno più coltivato nel mondo. Un vitigno che in Maremma, terra soleggiata e ventosa, raggiunge maturazioni ideali per la produzione di vini rosati corposi, sapidi e con una grande complessità aromatica. Il colore è rosa tenue, il bouquet elegantemente floreale, con richiami di lampone, melograno e arancia. L'assaggio è fresco, sapido, piacevolmente fruttato, balsamico e fragrante.

