



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



MOONLITE

Toscana IGT

Varietà delle Uve

Chardonnay 90%, Vermentino 10%

Tecnica di produzione

Le uve provengono principalmente dai vigneti della Tenuta Campomaccione di proprietà di Rocca delle Macie ed in parte da selezionate fattorie della costa Toscana. Il vino viene prodotto secondo le più avanzate tecniche di fermentazione per vini bianchi. Segue poi un affinamento in acciaio e cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumo: intensi aromi di fiori di ginestra con note di mela e frutta esotica

Sapore: fresco e intenso, fruttato e dotato di note minerali che si sposano con un piacevole gusto agrumato.

Consigli del produttore

Vino versatile adatto per ogni occasione, si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce, antipasti, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo come aperitivo o per trascorrere una serata tra amici.

Servire a circa 10° C

Grado Alcolico: 13% vol.

