



CASTEL
MIMI
1893

Cuvée Blanc

Miscela: Pinot Grigio 50%, Viorica 50%

Classificazione: Vino bianco secco

Anno di vendemmia: 2022

Alcol: 13,0%

Consumo Temperatura: +10° ... +12° C

Note di degustazione: Un blend senza precedenti di Pinot Grigio e Viorica, quest'ultimo sottoposto a un invecchiamento in botti di rovere. Il vino possiede un carattere floreale ed erbaceo, con una ricca mineralità, perfetto per accompagnare insalate di pesce, così come piatti a base di branzino o dorado, abbinati a microgreens o asparagi grigliati. L'acidità vivace aiuta a bilanciare il gusto quando si serve il vino insieme a piatti con salse cremose o taglieri di formaggi morbidi. Il retrogusto leggermente agrumato contribuisce a rinfrescare le papille gustative, invitando a un'armoniosa continuazione del pasto.

Abbinamenti gastronomici: insalate con frutti di mare, spigola o orata.



Sede legale Via Luca Giordano – Saviano (Na)

Mob.: +39 376 188 390 - **Uff.:** +39 081 342 79 27

molowine.md@gmail.com - **vinimoldavi.com@gmail.com**

www.vinimoldavi.com