

Gvivm

Blanc de blancs

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servei: 7 - 9 °C

Presentació: Caixa de 6 botelles bordeleses 0,75 litres

Nota de degustació: Color groc pallós. Net i brillant, quasi cristal·lí. Fase olfactiva: aromes francs i nets. Aromes varietals de fruites (Pinya tropical) i fermentatius (plàtan) amb notes florals molt netes. Atac en boca fi i refrescant, que dóna lloc a un pas en boca equilibrat i agradable, lleugerament àcid, cosa que dota al vi d'una elegant frescor. Retro-nasal neta que confirma la via nasal directa amb notes de fruita d'os (albercoc, mango...) amb aromes de plàtan i poma verda. Final de boca sedós amb un postgust llarg i refrescant que convida a la ingesta.

Maridatge: Ideal com a aperitiu. Vi de fàcil maridatge amb la nostra gastronomia mediterrània. Peixos i mariscs en general. Amanides i fiambres d'au. Cremes fredes.

