



MYRTUS BLANC

TERROIR : Coteaux de Tizzano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 90% Vermentinu, 10% Genovese.

VINIFICATION : Fermentation en demi-muids.

ÉLEVAGE : 12 mois en demi-muids sur lies fines avec bâtonnages réguliers.

ROBE : Robe jaune citron avec des reflets dorés.

DEGUSTATION : Les amers du Vermentinu s'unissent à la tension minérale du Genovese afin de porter ses arômes de fleurs blanche.



MYRTUS BLANC

