



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Riesling
Fermo*

UVE: *Riesling 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino leggermente scarico con riflessi verdognoli. Al naso è fine, intenso, netto con prevalenti note floreali e fruttate. Il sapore è fresco, secco, gradevole e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna a primi piatti a base di verdure, cocktail di gambero, frutti di mare e pesce bollito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a 8-10°C.

LINEA FERMI