



Romandiola

Bianco Frizzante

Bosco Eliceo D.O.C.

I vini delle sabbie. Caratteristici vini da terreni sabbiosi, ottenuti nel territorio che va dai lidi ferraresi e ravennati, ai poderi delle saline di Cervia, dove vigneti a bassa resa per ceppo danno uve ricche che donano ai vini profumi ed aromi particolari e molto gradevoli.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

Paglierino chiaro

Profumo

bouquet delicato, gradevole, con lieve sentore floreale

Sapore

Fresco, armonico, delicatamente fruttato

Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente con gli antipasti, le portate a base di pesce e con primi piatti dal gusto delicato. Ideale anche con formaggi freschi e salumi

Temperatura di servizio

servire fresco 10-12°C.

