



---

# MAGNOLIA

BIANCO

---



**Uve** / Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer.

**Vendemmia** / Fine agosto Sauvignon e Traminer, fine settembre Trebbiano e Falanghina.

**Vinificazione** / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.

**Degustazione** / Colore giallo paglierino, all'olfatto note di pesca gialla, con sfumature di frutta esotica, lici, mango, ananas. Fresco, morbido, rotondo, pieno e persistente con retrogusto agrumato.

**Grapes** / Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer.

**Grape harvest** / End of August for Sauvignon and Traminer, end of September for Trebbiano and Falanghina.

**Vinification** / Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

**Tasting** / Straw yellow colour, on the nose notes of yellow peach, with nuances of tropical fruits, lychee, mango and pineapple. Fresh full bodied and persistent with citrus aftertaste.

---