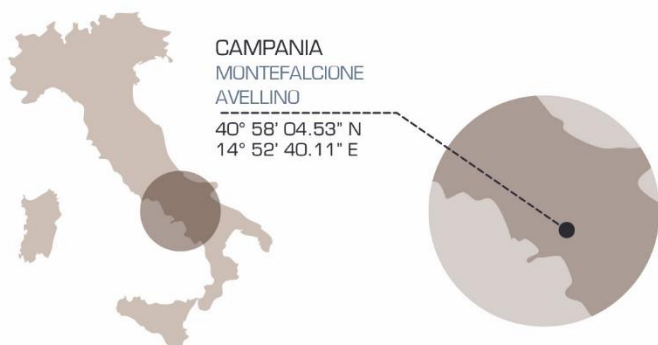


JOAQUIN
MONTEFALCONE / CAMPANIA

JOAQUIN DALL'ISOLA



ANNO DI FONDAZIONE
1999



VITIGNI
FIANO / AGLIANICO / GRECO
FALANGHINA / BIANCOLELLA
CIUNCHESA



ESTENSIONE TERRITORIO
5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
18.000

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcanico

AFFINAMENTO

Legno

VENDEMMIA

Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino all'occhio. Svela all'olfatto un naso floreale di ginestra e camomilla, cui seguono toni fruttati di frutta a polpa bianca. La bevuta è fresca e sapida, ma comunque equilibrata, caratterizzata da una bella scorrevolezza e contraddistinta da una chiusura leggermente ammandorlata. Da abbinare alle portate della cucina di mare, è ottimo con l'aragosta all'americana.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com