



ANGIMBÉ TENUTA FICUZZA

Nasce il nuovo Angimbé, un blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc. Due vitigni bianchi coltivati nello stesso terroir di montagna, che si incontrano a Tenuta Ficuzza in un ambiente unico.

La scelta di piantare Sauvignon in quota, a 700 metri sul livello del mare, dove la Sicilia si rivela perfetta per le varietà bianche, ha permesso di ottenere un vino dalle caratteristiche varietali peculiari. Oggi, con la vigna ormai matura, il Sauvignon si unisce allo Chardonnay, coltivato nello stesso terroir, per donare al corpo del vino la freschezza e la tipicità del Sauvignon, armonizzandosi con l'eleganza dello Chardonnay, il tutto con un denominatore comune: la terra siciliana.

Il nuovo Angimbé si racconta attraverso il bianco: una tonalità chiara e una texture materica per esprimere eleganza, purezza e freschezza, racchiuse in questo blend unico.

Vitigni: Insolia 70%, Chardonnay 30%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.



WWW.EMMAVILLAS.COM