



Tibir
(alc. 7 % vol. circa)

IGA.

Nel bicchiere (consigliato un flûte da spumante) appare dorata, limpida, con riflessi mielati.

Il frutto dona grande complessità: si avvertono note minerali, di idrocarburi, mielate (acacia), floreali (geranio, rosa), di frutta a pasta bianca (melone, pera, pesca).

In bocca l'alcol conferisce calore, rotondità, supportato da elevata gasatura e da un finale secco, pulito, con una chiusura lievemente erbacea.

Elegante, raffinata, ruffiana e...pericolosa.

Abbinamenti suggeriti: formaggi stagionati (anche erborinati), lardo, salame cotto, fritto misto, costolette di agnello.