

BERSANO

BIANCHI



PIEMONTE D.O.C. SAUVIGNON

VITIGNO Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE Agliano Terme, Castagnole Monferrato - AT

TERRENO Calcereo argilloso e limoso

VENDEMMIA Seconda e terza decade di settembre

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri

AFFINAMENTO Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 13% in media

NOTE SENSORIALI Colore giallo paglierino. Al naso è intenso e piacevole.

Le note fruttate di pesca, ananas, litchi e i sentori di fiori bianchi ben si armonizzano alla caratteristica fragranza aromatica dell'uva. Gradevolmente secco, conferma la freschezza di frutta e fiori con una piacevole acidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

