

Solemne

Bergamasca Bianco IGP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Moscato Giallo con pressatura soffice e fermentazione con temperatura controllata; una parte del vino ha effettuato fermentazione e affinamento di sei mesi in piccole botti di rovere.

Si presenta giallo paglierino con tenui riflessi dorati, con note di frutta matura, vaniglia e spezie, avvolgente e persistente. Servito alla temperatura di 8-9° ben si accosta a piatti di pesce, crostacei, minestre, carni bianche e formaggi stagionati.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

Gradazione: 13,5°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x44 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: è ottenuto con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Moscato Giallo con pressatura soffice e fermentazione con temperatura controllata; una parte del vino ha effettuato fermentazione e affinamento di sei mesi in piccole botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: si presenta giallo paglierino con tenui riflessi dorati, con note di frutta matura, vaniglia e spezie, avvolgente e persistente.

Abbinamenti: servito alla temperatura di 8-9° ben si accosta a piatti di pesce, crostacei, minestre, carni bianche e formaggi stagionati.