

BORGO
SANLEO



Pinot Bianco



KLASSIFIZIERUNG

Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET

Delle Venzie



REBSORTE

100% Pinot Bianco



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄTLICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden abgebeert und sanft gekeltert. Der somit erhaltene Most wird leicht gepresst und auf natürliche Weise geklärt. Danach wird er unter kontrollierter Temperatur gegärt, um die natürliche Fruchtigkeit der Trauben und dessen organoleptischen Eigenschaften zu bewahren und hervorzuheben.

FARBE

Hell strohgelb, mit zarten grünlichen Nuancen.

BOUQUET

Delikat, sehr leicht und von ausgezeichneter Feinheit, erinnert an Mandelblüten und Pfirsichkerne.

GESCHMACK

Angenehm trocken, leicht in seiner Struktur von ausgewogener Frische und nachhaltiger Eleganz.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 8° 10° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Apertifwein und ideal zu delikaten ersten Gängen, Fischsuppen, Gemüsegerichten, Fisch und hellem Fleisch.