



BORGO  
SANLEO



## San Leo Bianco



### PRODUKTIONSGBIET

Drei Venetien



### REBSORTEN

Weisse Rebsorten



### ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden gekellert und einer schonenden Pressung unterzogen. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von zirka 18°C, um die Fruchtigkeit und die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu bewahren.

### FARBE

Strohgelb, durch leuchtende grünliche Reflexe belebt, die diesen jungen Wein betonen.

### BOUQUET

Verführerisch dank seiner eigentümlichen Frische; elegant und von delikater, gut nachhaltiger Fruchtigkeit.

### GESCHMACK

Delikat trocken, sehr ausgewogen und wunderbar harmonisch; mit optimaler Säure, die die Frische dieses Weins hervorhebt; elegant im Abgang, der sauber, angenehm und von idealer Nachhaltigkeit ist.

### SERVIERTEMPERATUR

Zu 6° - 8° C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein sehr vielseitiger Wein. Als leichter, angenehmer Aperitif geniessbar, passt er ausgezeichnet auch zu Vorspeisen, leichten ersten Gängen, Pastagerichten mit Fischsossen, Eiern, Gemüse und weissem, nicht zu würzigem Fleisch.