



BORGOFULVIA

VINO BIANCO



Composizione Ampelografica:
Pinot Grigio and Ortrugo

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Cordone speronato (altezza 1 mt).

Resa uva :
90/100 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C in vasche di acciaio per salvaguardare aromi e profumi. Quindi assemblaggio del vino, piccola chiarifica e filtrazione finale.

Colore:
giallo paglierino brillante.

Sapore:
Delicato, fruttato e leggermente aromatico con un finale elegante.

Profumo:
Intenso profumo di menta e fiori freschi.

Gradi alcolici:
12% vol

Temperatura di servizio :
8-10°C

Abbinamenti gastronomici :
antipasti, minestre, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Bottiglia :
Bordolese 0,75 litri.

BORGOFULVIA