



IL BIANCO

CHARDONNAY & SAUVIGNON & MALVASIA

Denomination: Bianco dell'Emilia IGT.

Vinification: soft pressing of the grapes, cleaning of the must first fermentation, aging in small steel barrels.

Grapes: Chardonnay , Sauvignon , Malvasia.

Plant system: Cordone speronato.

Soil: calcareous and clayey.

Color: hay with golden undertones.

Aroma: melon, peach and orange blossom.

Taste: jasmine. Thick acidity and flavor.

It is recommended with fish, shellfish and shellfish dishes!

Alcohol graduation: 12,5% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l



IL BIANCO

CHARDONNAY & SAUVIGNON & MALVASIA

Denominazione: Bianco dell'Emilia IGT.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, pulizia dei mosti prima della fermentazione, affinamento in piccole botti d'acciaio.

Uve: Chardonnay , Sauvignon , Malvasia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Terreno: calcareo ed argilloso.

Colore: fieno con sfumature dorate.

Profumo: melone, pesca e fior d'aranci.

Sapore: gelsomino. Acidità e sapidità di spessore.

Si consiglia con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei!

Gradazione: 12,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l