



I AM BO PIGNOLETTO

Cépages: 100% Pignoletto.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: calcaire et profond.

Vendanges: mi-fin Septembre.

Vinification: vinification traditionnelle en blanc à température contrôlée, ensuite la seconde fermentation a lieu.

Alcool: 11% by vol.

Sucres résiduels: 10 grammes par litre.

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez: fruité et parfumé, des notes de croûte de pain se mêlent à des délicates notes de fruits tropicaux et de pêche.

Bouche: fraîche et enveloppante, les bulles sont fines et persistantes; c'est un vin agréable et facile à boire caractérisé par une excellente persistance gustative.

Accompagnements: parfait à l'apéritif, ce vin s'accorde également à merveille avec toutes les viandes blanches, les plats à base de poisson et les soupes de légumes.

Température de service: 8-10°C / 46-50° F.