I AM BO™

I AM BO PIGNOLETTO

Vitigni: 100% Pignoletto.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: calcareo e profondo.

Vendemmia: metà - fine Settembre.

Vinificazione: vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata, in un secondo momento si procede alla seconda fermentazione e alla presa di spuma.

Alcool: 11%.

Zucchero: 10 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato e fragrante, le note di crosta di pane si fondono a delicati sentori di frutta tropicale e pesca.

Palato: fresco ed avvolgente, le bolle sono fini e persistenti; è un vino piacevole e beverino caratterizzato da un'ottima persistenza gustativa.

Abbinamento: perfetto come aperitivo, questo vino si sposa a meraviglia anche con tutte le carni bianche, piatti a base di pesce e con zuppe e minestre di verdura.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

VINI D'ITALIA 19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE