

LENOVELIRE

B O L G H E R I



RE MENTINO

Uvaggio e vinificazione: 100% Vermentino.

Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Vermentino. Si procede subito alla pigiadiraspatura delle uve e all'avvio della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata di 16-17° C, che si protrarrà per circa 10 giorni. Finita la fermentazione si procede con il travaso e l'affinamento del vino in acciaio.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.
Profumo: spiccato, con sentori delicati floreali e fruttati.
Sapore: Secco, asciutto, con piacevoli note amarognole.
Abbinamenti enogastronomici: ideale come aperitivo, si sposa bene con primi piatti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10/12° C.