



Specifiche

Denominazione	Pignoletti
Tipo di varietà	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fresco ed avvolgente con finale amarognolo.
Profumo	Fragranze fruttate.
Vitigno	Pignoletto.
Raccolta	Meta'/ fine settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol.
-------------------	----------

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menu' a base di pesce. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sprigiona fragranze fruttate, fresco e avvolgente con finale amarognolo. Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menù a base di pesce.
Descrizione	

