



S'an Lorenzo

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

Derivato da due vitigni importanti ecco il S'an Lorenzo, un vino giovane, delicato ed elegante.

Vitigno: Pinot bianco 100%

Grado: 12,0 % vol

Colore: Bianco

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Giallo paglierino intenso

Profumo: Delicato, persistente con note floreali

Gusto: Asciutto, armonico e gradevolmente amarognolo, con note di mandorle

Temperatura: Servire a 8-10°C

Epoca di vendemmia: Fine Agosto – Inizio Settembre

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14-16°

Malo-lattica: No

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e formaggi di media stagionatura

